

# 刺身

※刺身盛りの内容はスタッフまでどうぞ

旬の刺身盛り合わせ

三種盛り

二一〇〇

五種盛り

二九八〇

海鮮カルパッチョ

一四三〇

海鮮ばくだんへ海苔付き

(納豆・とろろ・いぶりがっこなど)

八五〇

# 肉刺

会津式馬刺し

(会津坂下町  
小林畜産直送)

二四〇〇

黒毛和牛たたき

一三二〇

# 酒肴

ほたるいか沖漬け

六六〇

手仕込み生たこわさび

六六〇

梅水晶(さめナンコツの梅肉和え)

六六〇

珍味三種盛り

(沖漬けたこワサビ梅水晶)

八八〇

エイヒレ

七〇〇

長茄子一本漬け

五五〇

セロリ浅漬け

五五〇

きゅうり山葵漬け

五五〇

香の物盛り合わせ

七八〇



旬の刺身五種盛り



海鮮カルパッチョ



海鮮ばくだん

逸品

アボカドとマグロのタルタル

1100

半熟！うに玉子〜トリユフ塩で〜(2個)

1100

生湯葉とアボカドのミルフィーユ

950

濃厚 生湯葉〜特製だし醤油で!!

900

じゃが芋とベーコンの

ガーリックバター炒め

750

能登産もずく酢

700

手仕込みおぼろ豆腐

660

揚げたて厚揚げ

600

名物！だし巻き玉子

780

サラダ

ポテサラ〜作りたてをご提供〜

750

5種類の葱とじゃこのサラダ

840

おぼろ豆腐と蒸し鶏のサラダ

880

牛たたきとわさび菜のサラダ

1100



半熟！うに玉子



生湯葉とアボカドのミルフィーユ



じゃが芋とベーコンのガーリックバター炒め



アボカドとマグロのタルタル



名物！だし巻き玉子



5種類の葱とじゃこのサラダ



おぼろ豆腐と蒸し鶏のサラダ



牛たたきとわさび菜のサラダ

表示価格は全て税込価格でございます。

# 焼き物

大山鶏の串焼き(一本)

三六〇

特大! ホツケ(半身)

八八〇

手仕込みつくね(温玉添え)(二本)

七四〇

黒毛和牛ステーキ(小)

一八五〇

肉厚しいたけ焼き

六三〇

(大)

三三〇〇

低温調理おつまみチャーシュー

八四〇

おつまみチャーシュー

イカの丸焼き(焦がし醤油風味)

八八〇



イカの丸焼き

手羽先塩麹焼き(四本)

八八〇



手仕込みつくね



肉厚しいたけ焼き



手羽先塩麹焼き



黒毛和牛ステーキ

揚げ物

鶏ナンコツの唐揚げ

七二〇

海老しんじょう(二個)

七四〇

若鶏の竜田揚げ

八三〇

モツアレラチーズの湯葉揚げ

八五〇

ずわい蟹のクリームコロッケ(二個)

八八〇

天ぷら盛り合わせ

一八五〇

(海老キス野菜類)



海老しんじょう



モツアレラチーズの湯葉揚げ



ずわい蟹のクリームコロッケ



天ぷら盛り合わせ



大きな茶碗蒸し



豚の角煮



もつ鍋風塩もつ煮



手仕込み二色の揚げ出し豆腐

煮物

大きな茶碗蒸し〜海老そぼろあんかけ〜一二〇〇

豚の角煮〜半熟味玉添え〜一一〇〇

もつ鍋風塩もつ煮 九八〇

大粒あさりの酒蒸し 九〇〇

手仕込み二色の揚げ出し豆腐 七五〇

イカと明太子の石焼きごはん 一〇〇〇

焼きおにぎり(醤油/味噌) 二五〇

豚角煮とレタスの石焼きごはん 一一〇〇

ごはんセット(香の物 味噌汁付) 五〇〇

五目焼きちゃんぽん 一一〇〇

本日の味噌汁 二八〇

ナポリチヤン(ナポリタン風焼きちゃんぽん) 八八〇

昔ながらの焼きうどん 八五〇

お茶漬け 六〇〇

(梅/鮭/明太子/昆布/ちりめん山椒)

おにぎり 二八〇

(梅/鮭/明太子/昆布/ちりめん山椒)



豚角煮とレタスの石焼きごはん



イカと明太子の石焼きごはん



五目焼ちゃんぽん

ステーキ重

一九八〇

黒毛和牛使用  
(香の物・味噌汁付)



天ぷら膳

二二〇〇

天ぷら(海老・鱧・野菜等)・  
茶碗蒸し・小鉢・ご飯・  
味噌汁・香の物・デザート



お刺身膳

二五〇〇

本日のお刺身・茶碗蒸し・  
小鉢・ご飯・味噌汁・  
香の物・デザート



板前おまかせコース

一人前 三三〇〇

小鉢  
茶碗蒸し  
旬の刺身盛り合わせ  
揚げ物  
焼き物  
(肉または魚)  
食事  
(蕎麦/うどん 温又は冷)  
デザート

※内容はスタッフまで  
お尋ね下さい。



表示価格は全て税込価格でございます。

冬の人気鍋 コラーゲン鍋 二人前より

\*季節限定 (十一月〜三月迄) 一人前 一九八〇

豚と鶏ガラを十時間以上、コトコト煮込んで作るコラーゲンたっぷりのスープは、ブルブルしたまま、お客様のテーブルへ！  
その黄金色のスープで、新鮮野菜と黒豚をお楽しみ下さい。

【追加のご注文】

- 豚肉 (黒豚ロース・バラ) 七五〇
- 野菜盛り (レタス・水菜・きのこ) 六〇〇
- スープ 四五〇

鹿児島黒豚とたっぷりの野菜で、  
栄養バランス抜群です！



お子様セット

九五〇

- ハンバーグ・唐揚げ・
- 海老フライ・ポテト・
- オムレツ・鮭おにぎり・
- アイスクリーム



蕎麦

自家打ち 細切り蕎麦

- ミニ せいろ かけ 各五〇〇
- せいろ 七五〇
- かけ 七八〇
- とろろ 一〇〇〇

※この他にもございます。「蕎麦おしながき」お申し付けください。

デザート

季節のシャーベット

各四五〇

\*内容はスタッフまでお尋ね下さい。

最中アイス (抹茶または黒糖)

各五五〇

安納芋のプリン

六五〇

ガトーショコラ

六五〇



安納芋のプリン



ガトーショコラ