



## おしながき

● 3500円 (税込)

梅昆布出汁

手作り温豆腐

季節野菜の出汁蒸し

本日の皿料理

お漬物

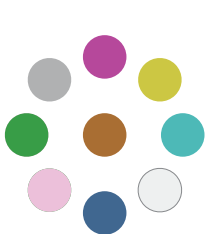
炊き立て羽釜ごはん

UMAMIだし

出汁巻き玉子

+

ドリップ出汁の鯛茶漬け  
+ 500円 (税込)



● 特製ごまめ煮 (カタクチイワシ 大豆 胡桃)

● 数の子と小松菜の松前和え (数の子 小松菜 昆布 パパイヤ)

● 天使の海老とアボカドの白酢がけ (天使の海老 アボカド 林檎)

● 粕漬け牛蒡の八幡巻き (牛蒡 酒粕 京都ポーク 大葉)

● さつま芋と国産レモンの金団餅 (黒豆 薩摩芋 国産レモン)

● 浅利と生海苔の佃煮 (浅利 生海苔)

● 京揚げと焼き葱の南蛮漬け (京揚げ 白葱)

● カラフル大根と国産鶏の煮おろし (昆布×鶏 青大根 紅芯大根)

● 寒鰯の袖庵焼き (鰯 柚子)

※会計はお席にてお願い致します