



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

本日の豆皿料理

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)



● 京揚げと九条葱のぬた和え (京うす揚げ 九条葱 白味噌)

● 鱧炭火焼き (鱧 銀杏 柚子 大黒しめじ)

● 苦瓜の梅昆布和え (ゴーヤ 玉葱 昆布 梅干し)

○ 利休牛蒡と万願寺唐辛子 (牛蒡 万願寺とうがらし 胡麻)

● 大豆の昆布煮 (大豆 枝豆 昆布)

● 赤鶏西京焼き (丹波赤鶏 薩摩芋 西京味噌 木ノ芽)

● 浅利の佃煮 (浅利 生海苔)

● 焼き茄子とろろがけ (茄子 長芋 生姜)

● 信州サーモン明太焼き (信州メープルサーモン 明太子)

※ 豆皿料理内容は、季節・仕入れ状況により変動する場合がございます。

※ ご来店に合わせて、米の炊き上がりを調整しているため、状況によっては、ご提供までお時間かかることがあります。