



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)



● えのき茸と昆布の佃煮 (えのき 昆布 梅)

● 焼き海老の南蛮漬け (天使の海老 金時人参 おかひじき)

● 炙り帆立の酢味噌和え (帆立 とんぶり 辛子 西京味噌)

○ さつまいも餅の銀箔かけ (国産鰻 山椒 さつまいも)

● 苺と赤蕪のきなこ酢がけ (苺 クレソン 赤蕪 きなこ 豆乳)

● 海老芋の胡桃味噌焼き (海老芋 胡桃 赤味噌)

● 京揚げの炭火焼きと小松菜の胡麻塩和え (京揚げ 小松菜 胡麻)

● 赤水菜のお浸し イクラとろろがけ (赤水菜 長芋 イクラ)

● 鰯の照り焼き (鰯 柚子)

※会計はお席にてお願い致します