



おしながき

● 3800円 (税込)

お迎えだし

自家製 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

U M A M I だし

出汁巻き玉子

+

朝食限定

雲丹入りだし醤油の

濃紅卵かけごはん

+ 3000円 (税込)

昼食限定

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+ 5000円 (税込)

● 汲み上げ湯葉 里芋と胡麻のすり流し (山葵)

○ しらすとオクラのなめ茸和え (えのきなめこしめじ 梅肉)

● 旬菜と帆立菊花酢ジュレがけ (柚子胡椒とんぶり)

● 京鴨の鉄焼き (白葱獅子唐 辛子)

● 秋野菜と海老の養老蒸し (生木耳 銀杏 蓮根 長芋 卵 柚子)

● 焼き薩摩芋の酒粕白酢がけ (扁桃 干葡萄 豆乳)

● 揚げ茄子の煮びたし 無花果味噌がけ (胡桃 鯉節 茗荷)

● 浅利と昆布の佃煮 (生姜 実山椒)

● 秋鯖のトマト麹焼き

※ 会計はお席にてお願い致します

アレルギーに

関してはこちら

