



おしながき

● 3800円 (税込)

お迎えだし

自家製 冷製豆腐

出汁巻き玉子

季節野菜の出汁蒸し

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

UMAMIだし

本日の皿料理

+

数量限定オプション

雲丹入りだし醤油の

濃厚卵かけごはん

+ 300円 (税込)

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+ 500円 (税込)

● 汲み上げ湯葉 確井豌豆のすり流し (辛子)

○ 穴子と長芋の煮凝り (ぶどう山椒 生姜)

● 帆立とクレソンの緑酢がけ (胡瓜 彌猴桃)

● 新馬鈴薯の明太和え (青海苔 豆乳 レモン 白味噌)

● 茄子と桜海老の揚げ出汁

● 万願寺唐辛子と京揚げの炒り煮 (鯉節)

● しらすと陸蓮根の梅おかがけ

● 浅利と昆布の佃煮 (生姜 山椒)

● 平政の新生姜焼き

※ 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

