



お正月のおしながき

● 4000円 (税込)

お迎えだし

赤米粥 精進だし

鯛の蕪蒸し

出汁巻き玉子

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

新年のUMAMーだし

本日の皿料理

+

雲丹入り出汁醤油の

濃厚卵かけごはん

+3000円

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+5000円

● 自家製胡麻豆腐と海老 鰻甲飴かけ (山葵)

○ 大根膾と信州サーモンの博多寄せ (いくら 柚子)

● 海鮮松前和え (数の子 昆布 白菜 人参 烏賊 帆立)

● 特製田作り (胡桃 大豆)

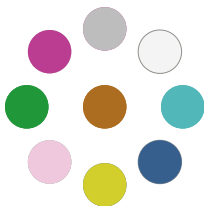
● 丹波赤鶏と根菜の筑前煮 (大根 筍 蒟蒻 梅麩 九条葱)

● 叩き牛蒡と梅酢蓮根 (胡麻 梅)

● ちりめん山椒 (蕪菜)

● 芋金団 (豆腐 黄粉 金柑 黒豆 コリアンダー)

● 鯰の味噌幽庵焼き (味噌)



※ 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

