



## おしながき

● 4000円 (税込)

お迎えだし

蕃茄のすり流し

浅利と山菜のおこわ

出汁巻き玉子

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

UMAMI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

+300円

数量限定オプション

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+500円

● 汲み上げ湯葉 碓井豆のすり流し (辛子)

○ 牛蒡の白酢和え (人参 大根 豆腐 胡麻 トマト)

● 春甘藍と金揚げしらす 八朔ジュレ (鯉節)

● 新玉葱と若布のレモン麴和え (竜髭菜)

● 春大根の揚げ浸し そぼろ味噌がけ (蕪 胡麻 鶏肉)

● 小松菜の山葵漬け

● 特製佃煮 (昆布 椎茸 鯉節)

● 焼き銀鮭の明太和え

● 鯖の西京味噌焼き (白味噌)

※ 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

