



おしながき

● 4000円 (税込)

お迎えだし

焼き茄子のすり流し

季節野菜の出汁蒸し

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

+3000円

数量限定オプション

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+5000円

● 煮穴子と湯葉入り養老豆腐 (山葵 豆乳)

○ 縞鰯のさんが焼き (紅芯大根 紫蘇 茗荷 葱 生姜)

● つぶ貝とズッキーニの辛子味噌和え (清見蜜柑とんぶり)

● 特製佃煮 (昆布 椎茸 鯉節 胡麻)

● 稚鮎の南蛮漬け (パプリカ 玉葱)

● 粟麩のクレソン味噌田楽 (胡麻)

● 銀鮭の明太和え (いくら)

● 万願寺唐辛子のじゃこ山椒炒め (胡麻)

● 勘八のレモン麴焼き

※ 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

