



## おしながき

● 4000円（税込）

お迎えだし

夏野菜のお造り

玉蜀黍のすり流し

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

+300円

数量限定オプション

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+500円



● 汲み上げ湯葉とつぶ貝 土佐酢ジュレがけ（蓴菜 枝豆 新生姜）

○ 蛸と加賀太胡瓜の生海苔和え（パプリカ 山椒）

● 信州サーモンのレモン麹漬けと桃の白酢がけ（黒胡椒）

● 苦瓜の梅味噌和え（玉葱）

● 京揚げと万願寺唐辛子の炒り煮（鰹節）

● 長芋の明太和え（糸青海苔 大根）

● 特製佃煮（昆布 椎茸 鰹節 胡麻）

● 空芯菜のちりめん山椒

● 鱸の黄身酢焼き

※ 会計はお席にてお願い致します

アレルギーマーク

関してはこちら

