

【おでん】

(100円)  
 大根  
 ☆玉子  
 はんぺん

(180円)

☆くるま麩  
 しらたき  
 こんにやく  
 ごぼう天  
 ☆若布

(280円)

☆冷製冬瓜  
 つみれ  
 ☆つくね  
 春菊  
 がんも  
 ☆高原レタス  
 じゃが芋  
 ねぎ浅蜷  
 厚揚げ  
 ☆とうもろこし

(380円)

もち  
 ☆湯葉  
 たこ  
 ☆牛すじ  
 ロールキャベツ  
 ☆はまぐり

(680円)

☆あられ甘鯛  
 車海老

【刺身】

はも 鱧 湯引き 1480

☆鰹 かつお 蕨 わら たたき 1280

【逸品】

はりはり大根漬 180  
 フルーツトマトお浸し

☆水茄子 480  
 合鴨と夏野菜おひたし

☆あわびとバイ貝旨煮 680

【温菜】

自慢の「だし」を味わう  
 ☆おでんだしの茶碗蒸し

レバーフライ 380  
 ☆白海老唐揚げ 580

だし巻玉子 580  
 新銀杏揚げ ぎんなん 580

☆俺の揚げだし 880  
 和風うにグラタン

☆焼枝豆 480  
 鶏塩炭火焼 580

【炭火・焼物】

☆若鮎の塩焼 680  
 新秋刀魚 さんま 980

はも 鱧 白焼き 1480

【スペシャル】

☆鱧 はも 松茸おでん 1780

スッポンと生麩おでん 1480

☆鱧 花おくら天麩羅 880

あわび 鮑 米なす田楽 880

うなぎ 鰻の山椒焼

特大きんき焼 1580  
 1980

俺の祭り

ほぼ原価

☆A5ランク松阪牛と 生うにの炙り 3980

【食事】

☆濃厚うに丼 980  
 おでん茶漬 480  
 氷見うどん 480

【甘味】

☆桃カスタードブリュレ 580  
 和風レアチーズ 480  
 焼き茄子アイス 380

※☆は当店おすすめ

※全席お通し代300円、席料300円

※お料理は基本2人前仕立て