

【おでん】

(180円)

- 大根
- ☆玉子
- はんぺん
- ☆くるま麩
- しらたき
- こんにゃく
- ごぼう天
- 若布

(280円)

- ☆つくね
- つみれ
- 春菊
- がんも
- ☆高原レタス
- じゃが芋
- ねぎ浅蜷
- 厚揚げ

(380円)

- 海老芋
- ☆空豆
- もち
- ☆湯葉
- たこ
- 牛すじ
- ロールキャベツ

(680円)

- はまぐり
- 車海老
- ☆あられ甘鯛

【刺身】

- ☆金目鯛 1680
- ぶり炙り 1280
- 真鯛 昆布ヅ 1280

【逸品】

- はりはり大根漬 280
- 車海老みぞれ和え
- ☆あん肝ぽん酢 880
- あわびとバイ貝旨煮 880

合鴨と花山葵 はなわさび お浸し

1280

2019年仕込み新物

☆半生カラスミ 980

【温菜】

自慢の「だし」を味わう

- ☆おでんだしの茶碗蒸し 300
- レバーフライ 380
- ☆白海老唐揚げ 580
- 銀杏揚げ 580
- だし巻玉子 680
- ☆カニ味噌蒸し 880
- 和風うにグラタン 980

【炭火・焼物】

- 鶏塩炭火焼 580
- ☆真鯛かぶと焼 980
- うなぎ 鰻の山椒焼 1580
- 特大きんき焼 1980

【スペシャル】

冬季限定 原価出し!!
☆鱧 たら 白子おでん 1480

フカヒレスツポン

おでん 1880

鱧白子バター焼き

1280

寒ぶり照り焼

1280

熊本県産

☆えこめ牛炭火焼

1780

☆焼き筍 たけのこ

1480

【食事】

- ☆鯛めし 780
- おでん茶漬け 400
- 氷見うどん 480

【甘味】

- ☆安納芋ブリュレ 580
- 和風レアチーズ 480
- 焼き茄子アイス 480

※☆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