

# おでん 俺のだし

## 旬の逸品

☆深雪茄子と旬野菜

四八〇

焼き茄子

四八〇

イチジク胡麻クリーム

四八〇

☆揚げ銀杏

五八〇

☆国産うなぎの一夜干し

一五八〇

## 刺身

数量限定!!

☆のど黒 和歌山県産

一六八〇

☆天然クエ 長崎県産

一六八〇

## おでん

☆…本日のおすすめ

(一九〇円)

☆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

(二九〇円)

☆つくね

☆つみれ

☆なす

☆厚揚げ

☆がんと

☆高原レタス

☆じゃが芋

☆ねぎ浅蜷

☆春菊

(三九〇円)

☆湯葉

☆たこ

☆栗

☆揚げ餅

☆秋鮭椎茸天

☆手羽先3本

☆フルーツトマト

(五九〇円)

☆車海老

☆あられ甘鯛

☆ロールキャベツ

☆はまぐり2個

## 松茸料理

松茸と車海老の天麩羅

一九八〇

天然クエと松茸のおでん

小鍋仕立て 一九八〇

## 温菜

レバーフライ 三八〇

白海老唐揚げ 五八〇

☆ずわい蟹グラタン 二二八〇

自慢の「だし」を味わう

☆おでんだしの茶碗蒸し

三〇〇

おでんだしの

だし巻玉子

六八〇

☆トリユフ入り

俺のだし巻玉子

九八〇

## 逸品

大根柚香漬け

三八〇

かつお酒盗

四八〇

牛すじ煮込み

四八〇

クリームチーズ

五八〇

酒盗漬け

五八〇

## 焼物

☆玉葱 淡路島産 三八〇

鶏塩炭火焼

七八〇

ラム肉の

香草炭火焼き

九八〇

きんき焼き

二二八〇

☆東京ビーフ

サーロインステーキ

二四八〇

## 食事

☆おでんだしの

焼きおにぎり 四〇〇

数量限定!!

松茸御飯

五八〇

稲庭うどん(温)

五八〇

## 甘味

☆焼き茄子アイス

四八〇

黒糖アイス

四八〇

※全席、お通し代300円、席料300円を頂いております

※お料理は基本2人前仕立て

※おでんは全品お持ち帰りできます

※お申し付けください

※お気軽に