

## 『数量限定スペシャリテ』

## 『温 菜』

## 『〆の逸品』

### ★産地直送鮮魚!

★旬魚のお造り 1680円

★自慢の「だし」を味わう!

★本日の天婦羅

★春野菜とサヨリの天婦羅

★春野菜と白魚の天婦羅 1280円

★蟹クリームコロッケ 380円

おでんだし 580円

おでんだしラーメン  
〆の半玉 480円

★春野菜と白魚の天婦羅

★大晦老の天婦羅 一本 980円

★本日のカブト

煮付け又は酒蒸し

780円

★ふぐの唐揚げ

1580円

780円

### 本日の鮮魚料理

★サワラの塩焼き

1280円

★ホタルイカと菜の花の酢味噌和え

780円

★俺の本気価格!蟹×雲丹×いくら

3980円

★穴子といぶりがっこポテトサラダ

480円

★毛蟹蟹身燻盛り

2080円

★ホタルイカと菜の花の酢味噌和え

480円

ハーフサイズ

漬物盛合せ

480円

信玄アイス

★黒毛和牛のトリュフすき焼き 1880円

からすみ大根

980円

※お一人様お席料330円  
お通し代330円を頂戴  
しております。

お食はお席料はございま

★蟹とイクラの御飯  
土鍋炊き 880円

焼きおにぎり茶漬け  
480円

480円

## 『甘味』

本日のアイス

特製テリーヌショコラ  
480円

480円

480円

## 『季節限定おでん』

☆☆  
セリと蛤のおでん

**小鍋仕立て**

1780円

☆ 空豆と大和芋のとろろおでん

880円

## 『定番おでん』

大根 380円  
玉子 280円  
はんぺん 280円  
くるま麸 280円  
しらたき 280円  
こんにゃく 280円

☆ ☆  
特製つくね  
がんも  
ごぼう天  
厚揚げ  
巻き蕎麦

1280円  
480円  
480円  
480円  
480円  
480円

## 『肉』

☆  
牛タン

1280円



## 『野菜』

☆☆  
高原レタス  
茄子

ロールキャベツ

380円

じやが芋  
春菊

黒舞茸

480円

## 『変わりダネ』

パルミジヤーノ大根

チーズはんぺん

480円

揚げ餅  
揚げ胡麻豆腐

480円

## 『魚介』

天草たこ  
甘鯛あられ揚げ  
大はまぐり

1080円  
880円  
1580円

☆☆

