

《季節限定おでん》

☆ 大根の茸餡掛け 580円

☆ 南瓜のおでん 580円

☆ 栗と大和芋の
とろろおでん 980円

《定番おでん》

大根 380円

☆ 玉子 280円

☆ はんぺん 280円

☆ くるま麩 280円

しらたき 380円

こんにゃく 280円

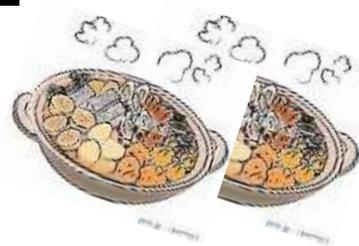
☆ 特製つくね 480円

がんと 380円

ごぼう天 480円

厚揚げ 480円

巻き湯葉 480円



《野菜》

☆ 高原レタス 380円

☆ 茄子 380円

☆ ロールキヤベツ 780円

☆ じゃが芋 480円

☆ 春菊 380円

☆ 黒舞茸 480円

《変わりダネ》

パルミジャーノ大根 480円

☆ チーズはんぺん 380円

☆ 揚げ餅 480円

☆ 揚げ胡麻豆腐 480円

《魚介》

天草たこ 1080円

☆ 甘鯛あられ揚げ 1080円

☆ 大はまぐり 1580円

《肉》

☆ 牛すじ 780円

☆ 牛タン 1280円

《数量限定スペシャルティ》

《温 菜》

《の逸品》

産地直送鮮魚!

★旬魚二点刺し 1680円

★おでんだしの茶碗蒸し

380円

★蟹とイクラの御飯 土鍋炊き 880円

★松茸と鱧の土瓶蒸し

2280円

蟹クリームコロッケ

580円

おでんだしラーメン

★鳴門金時の一本揚げ

780円

大海老の天婦羅 一本

980円

の半玉 580円

★鱧の天婦羅

1280円

ふぐの唐揚げ

1580円

《甘 味》

本日の鮮魚料理

★秋刀魚の塩焼き

1280円

★本日のカブト

980円

本日のアイス

480円

★黒毛和牛のローストビーフ

1680円

煮付け又は酒蒸し

特製テリリーヌシヨコラ

680円

俺の本気価格! 蟹×雲丹×いくら

★毛蟹約爛盛り

3980円

《逸 品》

信玄アイス

480円

ハーフサイズ

2080円

★穴子といぶりがっこポテトサラダ

580円 ※お一人様お席料330円

★黒毛和牛のトリュフすき焼き

2280円

漬物盛合せ

480円 お通し代330円を頂戴

しております。

追加トリュフ卵 280円

からすみ大根

980円 お昼はお席料はございません