

霜月



献立は毎月1日に変わります

萬葉コース

3,675円

前 菜	季節の五種盛り ~季節を感じて~
造 り	旬の三種盛り
温 物	蟹ときのこの茶碗蒸し
しのぎ	海老芋から揚げ
主 菜	ローストビーフと季節の野菜
酢の物	蟹とかぶらの酢の物
お食事	季節の御飯物
デザート	本日のデザート



菊のコース

5,250円

前 菜	季節の五種盛り ~季節を感じて~
造 り	旬の三種盛り
吸 物	カキ真丈のお吸物
温 物	蟹と京海老芋の茶碗蒸し
しのぎ	秋鮭のお寿司
焼 物	白子ときのこの朴葉焼き
酢の物	蟹とかぶらの酢の物
お食事	季節の御飯物
デザート	本日のデザート



【旬の素材】

新メニュー

京.海老芋から揚げ

525円

カキ真丈のお吸物



630円

白子茶碗蒸し

630円

白子七味焼き

735円

白子味噌汁

735円

蟹と京.海老芋の茶碗蒸し



735円

カキフライ

735円

ローストビーフと季節の野菜



840円

【肉料理】

とり唐揚げ



630円

ローストビーフと季節の野菜



840円

一口かつ



840円

和牛たたき

945円

和牛カルパッチョ
パルメザンチーズ



945円

若狭牛塩焼き
~おろしマスタードドレッシングで~

2,100円

【酒の肴】

えいのひれ

525円

たたみいわし

525円

天然もずく

525円

へしこ焼き

630円

塩雲丹

945円

このわた

945円

からすみ

1,260円

珍味三種盛り
~塩雲丹・このわた・からすみ~

1,260円

【ひと串天ぷら】

～旬の魚介類～

カキ	210円
烏賊げそ	210円
烏賊みみ	210円
蟹	420円
白身魚紫蘇巻き	420円
白子	525円

～野菜物～

まいたけ	157円
しめじ	157円
茄子	157円
伏見唐辛子	157円
どんこ椎茸	157円
サツマ芋	157円
茗荷の子	210円
アスパラ	210円

ひと串天ぷら盛り合わせ 1,050円

【湯葉と豆腐】

京湯葉の刺身 5 2 5 円

自家製油揚げ 5 2 5 円

特製おからコロッケ 5 2 5 円
～是広さんのおからで
コロッケを作ってみました～

京湯葉二色揚げだし 6 3 0 円



湯葉豆腐 9 4 5 円
～豆乳と天然の苦汁（にがり）で～

【旬の野菜とサラダ】

茄子浅漬け 5 2 5 円

グリーン野菜とトマトサラダ 6 3 0 円



湯葉と豆腐のサラダ 7 8 0 円

グリーンアスパラと
生ハムサラダ 8 4 0 円



【お食事】

梅茶漬け 5 2 5 円

へしこ茶漬け 6 3 0 円

秋鮭のお寿司 赤出汁付 6 3 0 円

讃岐うどん釜揚げ 5 2 5 円
~ 熱々の讃岐うどんに卵と生醤油で ~

稲庭うどん 5 2 5 円

おろし蕎麦 6 3 0 円
~ 国産そば粉の二・八そば ~

じゃこ御飯 7 3 5 円
~ じゃこを有馬山椒で炊き上げました ~

【おじゃ】

の り 6 3 0 円

梅 6 3 0 円



蟹 9 4 5 円

カ キ 9 4 5 円