

コース料理のご案内

(3日前までの予約制)

【四季コース】

8,500円

季節の前菜盛り合わせ、お椀、お造りなどの様々な料理5品と、
季節のお食事、デザートのコースです

【和牛のすき煮コース】

7,000円

季節の前菜、お造り、焼き物とメインの特選和牛のすき煮鍋コースです
お食事、デザート付きです
あっさりとした和出汁のすき煮鍋です
こだわりの美味しい玉子でお召し上がりください

【季節の新鮮魚介鍋コース】

7,000円

季節の前菜、お造り、焼き物と季節の魚介類と野菜を使ったお鍋のコースです
お食事、デザート付きです

※ご予算、お料理に合わせた宴会コースも承ります
※お祝い、記念日等の特別コースもご予算に合わせ承ります

一品料理

17:00~L.O

— 酒肴 —

自家製・豆腐の味噌漬け	650円
生ハムとチーズ盛り合せ	850円
鯨のベーコン	1,250円
魚介とトマトのアヒージョ	1,000円
京漬物盛り合せ	1,000円
和牛のローストビーフ	1,500円

— お造り —

生湯葉	800円
加賀生麩	850円
まぐろ	850円
生雲丹	1,500円
蝦夷鮑（100g前後）	1,800円
盛り合わせ	2,500円

— 焼き物 —

本日の焼き魚	時価
出汁巻き玉子	750円
加賀生麩の田楽	750円
焼き鳥盛り合わせ	1,000円
蝦夷鮑ステーキ	1,800円
アメリカン ビーフステーキ(150g)	2,000円
黒毛和牛ステーキ(200g)	3,000円

— 煮物 —

本日の煮魚	時価
筑前煮	550円
牛すじ煮	650円
加賀生麩の揚げ出し	950円
和出汁のロールキャベツ	850円
まぐろと こだわり野菜のシチュー	1,200円

— 揚げ物 —

牛蒡の唐揚げ	500円
海老のフリッター（和風タルタル）	650円
生雲丹のせ クリームコロッケ	1,500円
天ぷら盛り合わせ	1,800円

— サラダ —

こだわり野菜サラダ	750円
紅花温泉玉子の シーザーサラダ	850円
温野菜サラダ 味噌ドレッシング	850円

夜のお食事メニュー

17：00~L.O

天麩羅そば・うどん

2,100円

海老、いか、野菜の天ぷらに蕎麦又はうどん(各：温／冷)をお選びいただけます。
サラダ付きです。混ぜご飯のミニおむすびを無料でお付けできます。

天重セット

2,200円

海老2本、いか、野菜の天ぷらのお重。サラダ、赤出汁、お漬物付きです。

かつ重セット

2,200円

肉厚なとんかつと、こだわり卵のかつ重です。サラダ、赤出汁、お漬物付きです。

ステーキ重セット

2,400円

厳選した柔らかいメキシコ産ビーフのお重です。サラダ、赤出汁、お漬物付きです。

※価格は全て税込価格となっております。