

お勧めの逸品

(酒肴)

冷やしトマト	一、〇〇〇円
枝豆塩茹で	一、〇〇〇円
干いなだ	一、二〇〇円
河豚粕漬	一、五〇〇円
どじょう蒲焼	一、六〇〇円
チーズ盛り合わせ	一、八〇〇円
鮎真子うるか	二、〇〇〇円
このわた	二、五〇〇円
からすみ	三、〇〇〇円

(カウンター炭火焼)

旬の野菜焼き	一、五〇〇円
鮎(二本付)	三、〇〇〇円
干口子	五、〇〇〇円

(お椀)

本日の吸物	二、五〇〇円
鱧月冠	二、〇〇〇円
鯛葛打ち	二、五〇〇円

(造理)

本日のおすすめ	三、〇〇〇円
甘海老	三、〇〇〇円
真子鰯薄造り	三、五〇〇円
刺身盛り合わせ四種	四、五〇〇円

(焼物)

甘鯛	三、五〇〇円
和牛サーロインステーキ	五、五〇〇円
蒸し鮑バター焼	六、五〇〇円

(煮物)

小鯛唐蒸し	一、六〇〇円
鴨治部煮	二、五〇〇円
和牛治部煮	四、〇〇〇円

(揚物)

鮎唐揚げ(二本付)	三、〇〇〇円
鱧天婦羅	二、〇〇〇円
野菜天婦羅	一、五〇〇円
巻海老天麩羅	三、〇〇〇円

(酢物)

鮑福良煎り	三、〇〇〇円
もずく酢	八〇〇円
金時草お浸し	一、〇〇〇円
毛蟹	六、〇〇〇円

(追肴)

加賀珍味	二、四〇〇円
甘海老このわた ぐり佃煮	
河豚粕漬 こんか鯛	

おつまみセツト

河豚粕漬 たたみ鯛
ぐり佃煮 ナッツ

一、八〇〇円

胡桃佃煮

八〇〇円

こんか鯛(鯛の糠漬)

八〇〇円

へしこ(鯖の糠漬)

八〇〇円

たたみ鯛

八〇〇円

香の物

八〇〇円

(食事)

本日の御飯	一、二〇〇円
焼きおにぎり(二個)	一、〇〇〇円
茶漬(海苔 又 梅)	一、六〇〇円
加賀手打ち蕎麦	一、六〇〇円

(水菓子)

季節の果物	
お抹茶と甘味	一、〇〇〇円
時価	

表示価格は全て本体価格(税抜き)でございます。
当店のお米は全て国内産を使用しています。