

今夜のお料理 令和5年1月24日(火)

お刺身

| | |
|----------|----------|
| 皮はぎ肝和え | ¥1600 |
| 生かき | ¥800 |
| 天然寒ぶり | ¥900 |
| 天然真鯛 | ¥950 |
| さわら | ¥950 |
| 金目鯛 | ¥1000 |
| やりいか | ¥900 |
| 刺盛 (1人前) | ¥2000 より |

サラダ

| | |
|-----------------|------|
| 春菊と温泉卵のシーザーサラダ | ¥900 |
| 生ハムとクリームチーズのサラダ | ¥900 |
| 九条ねぎのサラダ | ¥900 |

煮物・焼物

| | |
|--------------------------------|-------|
| ぶりカマ塩焼き | ¥1200 |
| なめたカレイの煮付け | ¥2000 |
| さわらの西京焼き | ¥950 |
| うなぎの白焼き | ¥3500 |
| 本ししゃも (オス・2尾) | ¥800 |
| <small>こまい</small> 氷下魚の一夜干し 4尾 | ¥800 |

揚げ物

| | |
|------------|-------|
| ふぐの唐揚げ | ¥1200 |
| 舞茸の天ぷら | ¥800 |
| 鯛カマの唐揚げポン酢 | ¥900 |

ご飯もの

| | |
|--------------------------------|------|
| お茶漬け (梅・生のり) | ¥600 |
| へしこのお茶漬け | ¥750 |
| 半田そうめん (徳島) | ¥600 |
| <small>いなにわ</small> 稲庭うどん (秋田) | ¥600 |

一品料理

| | |
|------------------------------|-------|
| 白子 (ポン酢・天ぷら) | ¥1000 |
| ずわいがにの炭火焼き | ¥2300 |
| 毛ガニ | ¥4000 |
| 焼そら豆 (新物) | ¥800 |
| 新竹の子の炭火焼 | ¥1100 |
| ぶり大根 | ¥850 |
| 活メ穴子 (白焼き・天ぷら) | ¥1200 |
| あん肝ポン酢 | ¥900 |
| ぶりと茄子の揚げ出し | ¥900 |
| 合鴨と里芋の治部煮 <small>じぶに</small> | ¥950 |
| なまこ酢 | ¥850 |
| 鴨鍋 (1人前) | ¥2000 |
| かきのみぞれ鍋 (1人前) | ¥2200 |
| 湯豆腐 | ¥1000 |
| つぶ貝の旨煮 | ¥800 |
| からすみ大根 (自家製) | ¥1300 |
| へしこ (サバのぬか漬け・福井) | ¥800 |
| ぬか漬け | ¥650 |

(価格は税込の価格です)