

# 今夜のお料理 令和5年1月25日(水)

## 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
こまい 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
いなにわ 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
活メ穴子の天ぷら	¥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 <sup>じぶに</sup>	¥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)