一品料理

【鰻逸品】

肝焼き	九〇〇円
うざく	一、六〇〇円
う巻き	一、八〇〇円

【活鮮】

本日の鮮魚	※お尋ねください
烏賊糸作りウニのせ	一、五〇〇円
鯛薄造り胡麻醤油掛け（薬味付）	一、五〇〇円
造り盛合せ	三、五〇〇円

【小鉢】

奈良漬け	七〇〇円
漬物盛り合わせ	八〇〇円
沖縄もずく	八〇〇円
青菜と茸のお浸し	八〇〇円
柿白和え	八〇〇円
胡麻豆腐	八〇〇円
蛍烏賊沖漬け	一、〇〇〇円
生野菜	一、三〇〇円

税抜き価格で表示しております

【煮物・蒸物】

茶碗蒸し	八〇〇円
だし巻き	八〇〇円
栗赤飯	八〇〇円
野菜炊合	一、二〇〇円
鯛あら焚き（または　鯛骨蒸し）	一、三〇〇円
蕪の蟹餡かけ	一、五〇〇円

【揚げ物】

烏賊ゲソ天麩羅	九〇〇円
銀杏とむかごの素揚げ	一、〇〇〇円
銀杏と海老のかき揚げ	一、二〇〇円
海老芋田楽	一、二〇〇円
若鳥唐揚げ	一、三〇〇円
天麩羅盛合せ	二、〇〇〇円

税抜き価格で表示しております

【焼き物】

魚のかま塩焼き	八〇〇円から
烏賊ゲソ塩焼き	九〇〇円
播州赤鶏手羽塩焼き	一、〇〇〇円
北海道産ししゃも	一、〇〇〇円
鰆西京焼	一、二〇〇円
和牛ステーキ	二、五〇〇円

【甘味・水物】

シャーベット	五〇〇円
季節の果物	一、二〇〇円
メロン	二、〇〇〇円
コーヒー	五〇〇円
お抹茶	七〇〇円

【ソフトドリンク】

オレンジジュース	四五〇円
コカ・コーラ	四五〇円
ジンジャーエール	四五〇円
ウーロン茶	四五〇円

税抜き価格で表示しております

お飲物

ビール・その他

生ビール（中）	アサヒ　スーパードライ	八〇〇円
生ビール（小）	アサヒ　スーパードライ	六〇〇円
中瓶ビール	アサヒ　スーパードライ	九〇〇円
	キリン　ラガービール	九〇〇円
小瓶ビール	サントリー　ザ・プレミアム	八〇〇円
ノンアルコールビール	ドライゼロ	七〇〇円
梅酒（水割り・湯割り・ロック・ソーダ割り）		六五〇円

焼酎

麦（水割り・湯割り・ロック・ソーダ割り）

中々　グラス　六五〇円

兼八　グラス　七〇〇円

芋（水割り・湯割り・ロック・ソーダ割り）

古六　グラス　六五〇円

富乃宝山　グラス　七五〇円

ウィスキー

ハイボール（ブラックニッカ）　六五〇円

竹鶴ピュアモルト

シングル（水割り・ロック・ソーダ割り）　七五〇円

ボトル　七、〇〇〇円

税抜き価格で表示しております

お勧め冷酒

刈穂『超辛口』【秋田】山廃純米酒

蔵伝承の山廃仕込みで辛さと旨味の調和を追求した純米酒。

グラス　八〇〇円
一合　一、一〇〇円

〆張鶴『吟撰』【新潟】吟醸

フルーティな香りと、なめらかな口当たり、すっきりとした中にも感じる旨味。

グラス　九〇〇円
一合　一、二〇〇円

銀嶺立山【富山】吟醸

香り穏やか、バランスのよい落ち着いた味わい。

グラス　九〇〇円
一合　一、二〇〇円

極上白鷹【兵庫】純米大吟醸

生造りならではのふくらみのある旨味に絶妙のキレのよさ。料理をさらに美味しく引き立てる白鷹自慢の一本。

グラス　一、〇〇〇円
一合　一、三〇〇円

越乃寒梅『特撰』【新潟】吟醸　グラス　一、二〇〇円
きれいな香り、口当たりは軽く滑らか、後味に旨味が広がる上品な味わい。　一合　一、五〇〇円

久保田『萬壽』【新潟】純米大吟醸　グラス　一、五〇〇円
久保田の最高峰として精魂込めた逸品、バランスのよい香味が特徴。　一合　二、〇〇〇円

お勧め燗酒

黒松白鷹『本醸造』　一合　一、〇〇〇円
甘・辛・酸のバランスのとれたなめらかな味わい。
料理を引き立て、ぬる燗で抜群の冴えをみせ酒通をうならせる旨さ。

税抜き価格で表示しております

ワイン

【シャンパン】

ランソン　ブラックラベル　ブリュット
【シャンパーニュ】

ハーフボトル　六、〇〇〇円
フルボトル　一一、〇〇〇円

【白ワイン】

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
【ボルドー　ソーヴィニョンブラン他】

グラスワイン　七〇〇円
フルボトル　三、五〇〇円

トリンバック　リースリング
【アルザス　リースリング】

フルボトル　四、五〇〇円

【赤ワイン】

ラブレ・ロワ・シャブリ

【ブルゴーニュ　シャルドネ】

フルボトル　六、〇〇〇円

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

【ボルドー　メルロ、カルベネ・ソーヴィニヨン他】

グラスワイン　七〇〇円

フルボトル　三、五〇〇円

ルイ・ラトゥール

【ブルゴーニュ　ピノ・ロワール】

ハーフボトル　三、〇〇〇円

フルボトル　五、五〇〇円

税抜き価格で表示しております