

お品書き

旬野菜

ボン花火に来たら、まずはコレ

・前菜六種盛合わせ 「二人前」 一三八〇円

ご人数様分のご注文とさせて頂きます。

・菜花のお浸し 五五〇円

・メカブの和え物 六八〇円

・芹とうるいの酢味噌和え 八七〇円

・苺と金柑の白和え 七八〇円

・ホタルイカの実山椒和え 七五〇円

・ホタルイカと落の薑のかき揚げ 九六〇円

・空豆と春筍の炭火烧 九六〇円

・露味噌添え 一一〇〇円

・蛤と春野菜の酒蒸し 一二〇〇円

・おでんの盛り合わせ 一〇〇〇円

△大根・卵・がんも・玉こんにゃく△

本日のお刺身

・お刺身三点盛り合わせ 「二人前」 一三〇〇円

定番料理

・叉焼入りポテトサラダ 味玉のせ 五八〇円

・大山どりのよだれ鶏 八〇〇円

・海老マヨ カレー風味 七二〇円

・淡路産牛のメンチカツ 「二ケ」 七五〇円

・鶏の唐揚げ 「四ケ」 五八〇円

・辣子鶏〜手羽中の唐辛子炒め 「五本」 八五〇円

・四川麻婆豆腐 九八〇円

・角煮酢豚 一二八〇円

・厚切り牛タンの炭火烧き 一七〇〇円

・牛フィレ肉と春野菜の黒胡椒炒め 一九八〇円

サラダ

・パクチーサラダ 八五〇円

・白ごま豆腐とジャコのサラダ 八五〇円

点じ

・大ぶりの豚肉焼売 「二ケ」 四〇〇円

・五目春巻き 「二ケ」 五〇〇円

・豚肉棒餃子 「四ケ」 六〇〇円

・羊肉とパクチーの餃子 「六ケ」 六八〇円

酒肴

・いぶりがっことクリームチーズ 五八〇円

・大山鶏レバーの醤油煮 六〇〇円

・ワカサギの南蛮漬け 七〇〇円

お好み焼き

・海鮮と旬野菜のお好み焼き 一五八〇円

・豚玉 一〇〇〇円

・豚しそチーズ 一三〇〇円

ごはんもの

・こってりソース焼きそば 九八〇円

・しらすと新生姜、大葉の炒飯 一一〇〇円

甘味

・「種亀」の最中種を使ったアイス最中

〔バニラ・黒胡麻・宇治抹茶・小豆〕 五〇〇円

