

旬のおすすめ

冷やしトマト

七〇〇

富山 白えび 唐揚げ

一、二〇〇

はもと松茸の小鍋

二、九〇〇

松茸こんろ炭焼(一〇〇g)

四、五〇〇

はも湯びき

二、八〇〇

鱧 棒寿司 (六貫)

一、五〇〇

はも照り焼き

三、八〇〇

夏野菜の焼き合わせ

一、八〇〇

小鉢・酒肴

富山 いか墨 汐から

九五〇

だし巻玉子

九五〇

あゆ苦うるか

一、三〇〇

もずく酢

一、〇〇〇

はも子玉締め

一、五〇〇

京・生ゆば

一、〇〇〇

いくら醤油漬

一、〇〇〇

焼胡麻豆腐

一、二〇〇

瀬戸内産 穴子の山椒煮

一、六〇〇

刺身

甘手鱈 うす造り

二、五〇〇

活蛸

一、五〇〇

鰹

一、七〇〇

天然白身造り

二、三〇〇

まぐろ 赤身

一、八〇〇

とろ

三、六〇〇

刺身の盛り合わせ 三種(一人前)

二、八〇〇

刺身の盛り合わせ 五種(一人前)

四、三〇〇

野菜料理

塩昆布サラダ 玉葱ドレッシング

一、〇〇〇

特選和牛リブコース炭焼霜サラダ

二、二〇〇

野菜の炭焼き

二、八〇〇

魚料理

すずき塩焼	二、〇〇〇
鱈てり焼き	一、五〇〇
甘鯛 炭焼	三、八〇〇
甘鯛頭 焼きちり蒸し	三、八〇〇
国産 活あわびの炭焼	三、五〇〇

麵・ご飯

炭うどん (冷)	一、二〇〇
鴨なんば (温)	一、八〇〇
特選和牛しぐれ煮(ご飯)(香もの、汁)	二、〇〇〇
細巻天ぷら (六貫)	一、二〇〇
京漬物の盛り合わせ	一、二〇〇
ご飯セット (香の物、汁)	一、二〇〇

肉料理

京都赤地どり炭焼	一、八〇〇
鴨 甲州煮	二、〇〇〇
特選和牛炭焼 サーロイン (一二〇g)	六、〇〇〇
特選和牛炭焼 ファイレ (一二〇g)	七、八〇〇

寿司

にぎり 各種	四〇〇〇
寿司盛り合わせ (八貫)	三、八〇〇
特上寿司盛り合わせ(八貫)	五、〇〇〇

油物

車海老天麩羅 二本	一、三〇〇
野菜天ぷら	二、三〇〇

右記税込み価格に一〇%のサービス料を頂戴いたします。