

季節のおすすめ一品料理

★印・・・北海道食材一品料理

【先付け】

もずく酢

漬物盛り合わせ

蛍烏賊沖漬け

和風サラダ

造り三種盛り合わせ

造り五種盛り合わせ

胡麻豆腐

いくら 青菜 割出しジュレ

法蓮草胡麻浸し 糸花鰹

★鮭とばと小松菜芥子浸し

★子持ち若芽松前漬け

★北海道産(青森)螺貝造り

★北海道産雲丹とずわい蟹酒蒸し

菜の花 生海苔ジュレ

【吸物・羹物】

鯛荒焼き

季節野菜煮

真鯛煮付け

根菜 針生姜 木の芽

湯葉真丈吸物

鳴門若芽 梅人参 鶴菜 木の芽

茶碗蒸し

汐身 小芋 紅葉麩 銀餡 柚子

百合根饅頭

焼き占地 青菜 紅葉麩

餡掛け 芥子

一〇〇〇円	一二五〇円	一八〇〇円	二二五〇円	二七〇〇円	二五〇〇円	一三〇〇円	一〇〇〇円	一〇〇〇円	一五〇〇円	二五〇〇円	一六五〇円	一二五〇円	一〇〇〇円
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

【焼物・合着】

出し巻き玉子

一二五〇円

鳥賊げそ塩焼き

一二五〇円

鯛かぶと焼き(山椒焼き又は塩焼き)

二七〇〇円

目鯛柚香焼き

一六〇〇円

酢取り野菜

鰯西京焼き

一八〇〇円

酢取り野菜

国産牛フィレステーキ

三五〇〇円

添え野菜 和風ソース

和牛ローストビーフ

三五〇〇円

白髪葱 和風ソース 粒マスタード

★夢の大地豚西京焼き

一九〇〇円

添え野菜 和芥子

★本ししゃも薄衣揚げ

一六〇〇円

添え野菜

【御飯物】

稲庭うどん(温製・冷製)

一二五〇円

鯛茶漬 香の物

二〇〇〇円

鯛飯 香の物 味噌汁

一二〇〇円

【水物】

バナラアイス

六五〇円

フルーツ盛り合わせ

一二五〇円

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。