

酒の肴

沖繩産 太もすく
クコの実

わさびな みた
山葵葉のお浸し
花かつお

なす にびた
茄子の煮浸し
糸かつお

こいも うまに
小芋の旨煮
針柚子

自家製 豆腐 とうふ
ジエノペーゼ・あられ塩・割醤油

こいも みそでんがく
小芋の味噌田楽
肉味噌・葱

砂ずりポン酢葱まみれ ねぎ
葱・糸唐辛子

五五〇円

五五〇円

六六〇円

六六〇円

七七〇円

七七〇円

七七〇円

サラダ

チャンジャクリームチーズ 六六〇円

本日の炙りカルパッチョ あぶ 一三二〇円

ろっばくくろぶた
六白黒豚のローストポーク 一四八〇円
ピンクベツパー・合わせ醤油
サラダ・ドレッシング

野菜ステイック 一二一〇円
肉味噌・あられ塩

まかないサラダ 一二一〇円
海鮮系サラダ

お造り

※お造り類は、入荷状況により
品切れの場合もございます

鯛の薄造り

一二八〇円

烏賊のお造り

一二八〇円

※烏賊の種類はスタッフに
お尋ねください

間八のお造り

一三二〇円

平貝のたたき・お造り

一三二〇円

鰯のたたき・お造り

一八〇〇円

本日の三種盛

一六五〇円

本日の五種盛

二二〇〇円

煮物・蒸し物

本日の炊合せ

七八〇円

具沢山な茶碗蒸し

八八〇円

ぐだくさん ちやわんむ
海老・銀杏・鶏肉・占地・帆立・鯛・三つ葉

浅利の酒蒸し・バター焼き

一一〇〇円

本日の煮魚

一二〇〇円

本日の荒煮・骨蒸し

一四五〇円

あらに こつむ
ポン酢・葱・赤おろし

海老と季節野菜の紹興酒蒸し

一四五〇円

六白黒豚のスペアリブの煮付け

一六五〇円

ろつぱくくろふた
芥子・白髪葱・糸唐辛子

焼き物

出汁巻き玉子

八八〇円

黄韭入り出汁巻き玉子

九九〇円

本日の焼魚

金山寺味噌・はじかみ

一二〇〇円

炙り煮穴子 山椒醤油

金山寺味噌・はじかみ

一二一〇円

森林鶏の鉄板焼き

焼野菜一式、大蒜ボン酢、塩たれ

一二一〇円

本日のかま塩焼き

ぽん酢・薬味・はじかみ・金山寺味噌

一四五〇円

六白黒豚の鉄板焼き

焼野菜一式、大蒜ボン酢、塩たれ

一四六〇円

黒毛和牛の鉄板焼き

焼野菜一式、大蒜ボン酢、塩たれ

二二〇〇円

揚げ物

揚げ出汁豆腐

七七〇円

揚げ出汁餅

八八〇円

海老と法蓮草のクリームコロッケ

八八〇円

六白黒豚の運根挟み揚げ

一二一〇円

野菜の天麩羅

一二一〇円

ジャンボ穴子天婦羅

一四五〇円

海老の天麩羅

一四六〇円

天婦羅盛合せ

二二〇〇円

ご飯・麺類

ご飯セット

漬物・味噌汁

大 七七〇円

中 六六〇円

小 五五〇円

お茶漬け

各種(梅・生のり・じゃこ)

六六〇円

茶蕎麦

冷

九九〇円

縮庭うどん

冷

九九〇円

せんぎよ
鮮魚のお茶漬け

(鯛・鯖)

一三二〇円

きなら
岡山産黄韭と若鶏の雑炊

一二三〇円

なかたかれー

一二三〇円

鰻 井

茶碗蒸し・吸い物・香の物

二二〇〇円

鰻 重

茶碗蒸し・吸い物・香の物

四〇〇〇円

夜の定食

提供時間十七時から

夜定食

小鉢・前菜・お造り・焼物・揚物・茶碗蒸し
サラダ・食事・留碗・甘味

二五〇〇円

煮魚定食

小鉢・お造り・煮魚・揚物・茶碗蒸し
サラダ・食事・留碗・甘味

三六〇〇円

※ご飯大盛 一五〇円・ご飯おかわり 二五〇円

※右記商品ご注文の方限定

ろっばくろぶた てっばんやき

六白黒豚の鉄板焼

夏場限定

七七〇円

ろっばくろぶた とうにゅうなべ

六白黒豚の豆乳鍋

冬場限定

七七〇円

子供膳

※いつでもご注文いただけます。

ハンバーグ・海老フライ・鶏唐揚げ
フライドポテト・おにぎり・フルーツ

一六五〇円

昼の定食

提供時間十一時三十分から
十三時三十分まで

A定食

小鉢・お造り・茶碗蒸し・揚物
サラダ・食事・留碗

一六五〇円

B定食

前菜四種・お造り三種・八寸盛・揚物
茶碗蒸し・サラダ・食事・留碗・甘味

二二〇〇円

唐揚げ定食

小鉢・茶碗蒸し・食事・留碗・甘味

一四三〇円

※ご飯大盛 一五〇円・ご飯おかわり 二五〇円

甘味

季節のアイスクリーム

五五〇円

又はシャーベット

月桃パーラーのかき氷

五〇〇円

桃・いちご・ぶどう・抹茶・梅干し
塩キャラメル・ミルク・チーズ

※季節限定

※価格は全て税込表記