

霜月の献立（单品メニュー）

本日の魚介

・お造り盛合せ（二人前）	二、六〇〇円
・单品お造り（素材はお尋ね下さい）	一、六〇〇円
・本日のお魚のたたき	一、八〇〇円
・とらふぐのざく	二、五〇〇円
・とらふぐのあら竜田揚げ	一、八〇〇円
・活魚の煮付	二、〇〇〇円
・活魚の塩焼き	二、〇〇〇円
・本日のお魚のあら煮付	一、二〇〇円
・本日のお魚の塩焼き	一、二〇〇円



お造り盛合せ



单品お造り

逸品料理

・蓮根まんじゅう木の子あんかけ	二、八五〇円
・本日のお魚のしゃぶしゃぶ	二、〇〇〇円
・焼き木の子おろし和え	一、〇〇〇円
・朴葉味噌焼き（豚肉・お魚・木の子入り）	二、〇〇〇円
・極上めざし	七五〇円
・柿とほうれん草白和え	七五〇円



蓮根まんじゅう



柿とほうれん草白和え

霜月の献立（单品メニュー）

肉料理

- ・土佐赤牛炙り焼き（赤毛和牛）

二、八〇〇円

天麩羅

- ・季節野菜の天麩羅
- ・魚介と野菜の天麩羅
- ・その他单品で天麩羅に出来ます

一、六〇〇円

二、二〇〇円

ご相談



土佐赤牛炙り焼き



魚介と野菜の天麩羅

ご飯物／汁物

- ・魚介のおじや
- ・鯛味噌の出し茶漬け
- ・本日の魚介をお好みで鰯に出来ます

一、八〇〇円

九五〇円

ご相談

- ・海鮮巻き

二、九〇〇円

- ・穴子天麩羅巻き

二、九〇〇円

- ・なめこ汁（貝出し）

四五〇円

甘味

- ・柿のムース

五〇〇円



本日の魚介のお鰯



鯛味噌出し茶漬け