

本日の料理

【お造り】

おまかせ三種盛り ・二人前 一九〇〇

・三人前 二六〇〇

おまかせ五種盛り ・二人前 二三〇〇

・三人前 三三〇〇

真鯛のお造り 一六八〇

勘八のお造り 一六八〇

カツオの叩き 一ニ八〇

炙り鯖 一四八〇

【冷菜】

鶏胸塩麹と 九八〇

ブロッコリーのサラダ

合鴨低温ローストサラダ 一ニ八〇

真鯛と淡路玉葱の 一六八〇

カルパッチョ風サラダ

坂の花海鮮サラダ 一三八〇

【焼物】

秋鮭ホイル焼き 一ニ八〇

秋サバ塩焼き 九八〇

若鶏の塩麹焼き 七八〇

鱈の雲丹焼き 一四八〇

常陸牛直火焼き 二四〇〇

・日替りカマの塩焼き 九八〇

又は 煮付け

※スタッフにお尋ねください

【逸品】

常陸牛低温ローストビーフ 一九八〇

常陸牛の牛すじポン酢 九八〇

鶏親子出汁巻き 九八〇

鰻のほつこり玉子どじ 一ニ八〇

若鶏の塩麹揚げ 七八〇

秋刀魚の南蛮漬け 九八〇

和牛ハンバーグ 一ニ八〇

内藤おろしぼん酢

【酒の友】

真鯛の塩辛クリームチーズ 九八〇

真鯛の雲丹和え 一四八〇

クリームチーズ いぶりがっこ 八八〇

エイヒレの炙り 八八〇

内藤マヨネーズ

胡瓜一本漬け 七八〇

く食べるラー油添え

【温物】

- 里芋の煮つ 転がし 六八〇
- 常陸牛の肉豆腐 一〇八〇
- 雲丹と常陸牛の揚げ出し豆腐 一二八〇

〓 本日のしゃぶしゃぶ 一人前 一五八〇

- ・ 鱈 一五八〇
- ・ 常陸牛 一七八〇
- ・ 真鯛 一五八〇
- ・ 鰹 一六八〇

※ご注文は二人前から承ります

- 〓 の雑炊セット 六〇〇
- 〓 の蕎麦 八〇〇

【揚物】

- 海老と舞茸の天麩羅 一二八〇
- 牡蠣フライ 四貫 九八〇
- 常陸牛の低温カツ 二四八〇
- 真鯛の雲丹巻き天麩羅 一六八〇
- ハモの天麩羅 一六八〇

【お食事】

- 宇和島鯛飯 一二八〇
- 常陸牛雲丹炙り握り五貫 一三八〇
- 料理長至高の逸品炙り寿司五種 一二八〇
- 二八蕎麦 八八〇

- 古白鶏と木ノ子の雑炊 八八〇
- 季節の味噌汁 三八〇
- 〓 土鍋炊き込み御飯 〓 お米一合 約二人前

お米一合からお好きなお米の合数を
ご要望・ご指定いただけます
お米一合約二人前を参考に
お選びくださいませ

炊きあがりまでに四十五分程度いただきます
お早めにご注文くださいませ

- ・ 日替りかぶとの土釜飯 一合 二三〇〇
- ・ 古白鶏と秋の土釜飯 一合 一八〇〇
- ・ 鰹と淡路玉葱の土釜飯 一合 二一〇〇
- こだわりの出汁セット 三八〇

*土鍋飯をひつまぶし風に召し上がれます

【甘味】

- 抹茶ケーキとほうじ茶アイス 七八〇
- イチジクゼリー 六八〇
- 抹茶おはぎ 六八〇