



季の定番

- ・お造り二人前盛り合わせ(単品・一人前できます)……………2700円
- ・海老と一六品目野菜のさらだ仕立て……………950円
- ・季節の冷菜各種 取り揃えております……………1000円
- ・季節の焼魚……………1200円
- ・甘鯛の炭焼き……………1980円
- ・豚の蜂蜜塩麴焼き……………1100円
- ・黒毛和牛炭焼き……………1980円
- ・季節の揚げ物各種 天ぷら 唐揚げ等……………1200円
- ・季節の温物各種……………1200円
- ・季節の蒸し物各種 茶碗蒸し 酒蒸し等……………1200円
- ・野菜の炊き合わせ……………770円
- ・すっぽんの小鍋仕立て(ハーフサイズできます)……………2250円
- ・天然鯛かぶとあらだき……………1200円
- ・ゆばのあんかけ御飯……………1100円
- ・じゃこご飯と赤だし……………700円
- ・海鮮のお茶漬け……………1000円
- ・赤だし……………330円
- ・酒粕のレアチーズケーキ……………400円
- ・旬のフルーツと白ワインの泡ゼリー……………350円

※表示価格は税込みです。

※単品をご注文の方はお通し代(550円)がかかります。

※仕入により多少、価格の変動がございます。

※最新情報はインスタグラムをご覧ください。



コース

・ 季のコース

6,500円(税込)

先付・お椀・お造り・焼き物・強肴
温物・ご飯物(赤出汁付き)・デザート
等、合わせて全8品にて、提供いたします。

・ 季のおすすめコース

8,700円(税込)

食材の内容が高級なものへ変更しまして
季のコースと同じ、全8品にて、提供いたします。

・ 季の極みコース

11,000円(税込)

一品増えまして、全9品にて、提供いたします。
食材などもこだわり、より高級なものでご用意いたします。



お飲み物

ビール

- ・キリン一番搾り(生)・・・750円
- ・キリン一番搾り(中瓶)・・・860円
- ・ノンアルコールビール・・・550円



焼酎

- ・芋・・・660円
- ・麦・・・660円
- (ロック・水割・お湯割・ソーダ割)

ウイスキー

- ・あかし(シングル)・・・660円
- (ロック・水割・お湯割・ソーダ割)

ジン

- ・季の美(京都)・・・900円

日本酒

- 冷酒一合・・・1,100円↓
- ※常時5・6種類のおすすめ日本酒
をご用意いたしております。

燗酒

- ・まるたけえびす
(京都)一合・・・880円



ワイン

- ミニボトル
- ・スパークリング(200ml)・・・1,350円
- ・赤(250ml)・・・1,350円
- ・白(250ml)・・・1,350円

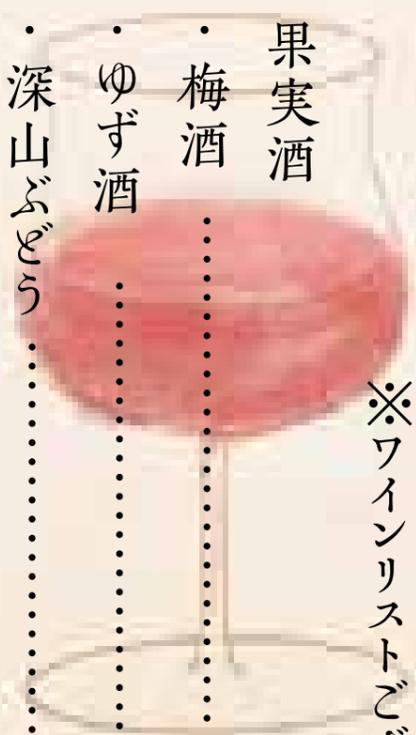


フルボトル

- ・スパークリング・・・6,500円
- ・赤・白・・・4,600円

果実酒

- ・梅酒・・・700円
- ・ゆず酒・・・800円
- ・深山ぶどう・・・800円
- ・自家製みかん酒・・・700円
- (ロック・水割・お湯割・ソーダ割)



※ワインリストがございます。

ソフトドリンク

- ・ウーロン茶・・・400円
- ・コーラ・・・400円
- ・ジンジャーエール・・・400円
- ・柚子ジュース・・・500円
- ・紅芋果物酢ジュース・・・660円

※表示価格はすべて税込です。