

# おすすめ一品料理

## 小鉢

枝豆の塩茹で	¥ 495(税金別 ¥ 450)
胡麻豆腐 又は アスパラ豆腐	¥ 495(税金別 ¥ 450)
魚の南蛮漬け	¥ 495(税金別 ¥ 450)
蓮根ひろうす 餡かけ	¥ 550(税金別 ¥ 500)
鱧サラダ	¥ 880(税金別 ¥ 800)
冷し豚しゃぶ	¥ 880(税金別 ¥ 800)
合鴨ロース煮	¥ 1,100(税金別 ¥ 1,000)

## 造り

旬の盛り合わせ	¥ 2,200(税金別 ¥ 2,000)
---------	----------------------

## 煮物・温物

鮎開き風干し	¥ 990(税金別 ¥ 900)
じゃが芋万頭	¥ 990(税金別 ¥ 900)
茄子の味噌田楽	¥ 1,100(税金別 ¥ 1,000)
冷やし野菜炊き合わせ	¥ 1,320(税金別 ¥ 1,200)
国産鰻の蒲焼き (半身)	¥ 3,300(税金別 ¥ 3,000)
国産牛ロース肉の網焼き	¥ 3,520(税金別 ¥ 3,200)

## 揚げ物

若鶏の唐揚げ	¥ 990(税金別 ¥ 900)
夏野菜の天ぷら	¥ 1,100(税金別 ¥ 1,000)
白いかと玉ねぎのかき揚げ	¥ 1,100(税金別 ¥ 1,000)
帆立貝柱のフライ	¥ 1,100(税金別 ¥ 1,000)
天ぷら盛り合わせ	¥ 1,980(税金別 ¥ 1,800)

## 食事

じゃこ山椒御飯と味噌汁	¥ 660(税金別 ¥ 600)
冷やし稲庭うどん	¥ 880(税金別 ¥ 800)
ミニ天丼 味噌汁付	¥ 1,430(税金別 ¥ 1,300)

その他焼肴、煮魚ございます。スタッフまでお尋ねください

※別途サービス料を加算させていただきます。

※商材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

日本料理 山茶花