

一品

お造り	三品盛り 一、三二〇
	五品盛り 一、八四八
セロリの和風マリネ	四四〇
いぶりがっこの ポテトサラダ	六〇五
アボカドとろろ	六〇五
自家製ぬか漬け盛	四九五
手作りゆべし	四四〇
カシユーナッツの味噌焼き	七四八
炙りタタミイワシ	五五〇
れんこんまんじゅう	七四八
鮭とば炙り	六六〇

焼きもの

ドライフルーツと クリームチーズ	六〇五
ウニプリン	八八〇
鯖サンド	九九〇
アボカドの マヨネーズ焼き	五二八
ハタハタ一夜干し	六六〇
キンキー一夜干し	九六八
銀ダラ味噌焼き	九六八
旬野菜焼き からすみかけ	七七〇

※会計時、端数切り捨てます。

揚げもの

天ぷら盛り合わせ	一、〇七八
揚げたて厚揚げ	四九五
ねぎたっぷり	五二八
スルメの天ぷら	七四八
海老とアスパラ	六〇五
湯葉巻き揚げ	
自家製 さつま揚げ	

比内地鶏

比内地鶏の岩塩焼き	一、四〇八
手羽焼き（三本）	八五八
むね肉唐揚げ	七七〇
砂ずりオリーブ油煮	七七〇
玉紐味噌煮	六六〇

〆もの

焼きおにぎり 出汁茶漬け	五五〇
へしこ茶漬け	六六〇
酒粕アイス	五五〇

稲庭うどん

揚げかんざし	四四〇
饅頭リゾット	一、〇七八
冷たい饅頭	七七〇
温かい饅頭	八八〇

※一人前に一つ、つげだれがつきます。
追加する際には一つ五五円頂戴いたします。

※会計時、端数切り捨てます。