

《お昼の献立》



和歌山紀州山海会席

三、三〇〇円

紀州しらすサラダ／豆腐／造り盛合せ／いのぶた陶器蒸し／
紀州煮魚／梅どり天婦羅／ご飯セット(おかわり自由)

《平日限定山海御膳》

●お造り御膳

●焼き魚御膳

和歌山県の備長炭を使用し、炭干しした、サンマとサバの干物を焼き上げます。

●海鮮丼御膳

●いの豚山椒焼き御膳

イノシシと豚のハイブリッド。イノブタを使用し、和歌山の醤油で甘辛く味付けた逸品。仕上げは和歌山県産ぶどう山椒で

●煮魚御膳

●紀州梅どりすき焼き御膳

和歌山名産の梅酢を飼料とした『梅どり』を使用し、和歌山県の醤油と梅シロップで味付けた逸品。

各二、二〇〇円

◎すべての御膳に、梅どり天ぷら／紀州しらすサラダ／手作り豆腐が付きます
◎ごはん、みそ汁、漬物おかわり自由です。

《お昼の紀州山海コース》

（彩）

四、四〇〇円

（極）

七、七〇〇円

（匠）

一、一〇〇〇円

- ・ 付出し
- ・ 造り
- ・ 煮魚
- ・ いの豚陶器蒸し
- ・ 天ぷら
- ・ 名物鯛めし
- ・ デザート

- ・ 付出し
- ・ 造り
- ・ 煮魚
- ・ 熊野牛逸品
- ・ 揚げ物
- ・ 名物鯛めし
- ・ デザート

- ・ 付出し
- ・ 造り
- ・ 選べる煮魚・焼き魚
- ・ 熊野牛ステーキ
- ・ 揚げ物
- ・ 名物鯛めし
- ・ デザート

◎料金に応じて使用する食材が異なります。
◎当店は、国産米を使用しております。

愚庵



《お昼の紀州山海コース》

（彩）

（極）

（匠）

四、四〇〇円

七、七〇〇円

一、一、〇〇〇円

- | | | |
|-----------|---------|-------------|
| ・ 付出し | ・ 付出し | ・ 付出し |
| ・ 造り | ・ 造り | ・ 造り |
| ・ 煮魚 | ・ 煮魚 | ・ 選べる煮魚・焼き魚 |
| ・ いの豚陶器蒸し | ・ 熊野牛逸品 | ・ 熊野牛ステーキ |
| ・ 天ぷら | ・ 揚げ物 | ・ 揚げ物 |
| ・ 名物鯛めし | ・ 名物鯛めし | ・ 名物鯛めし |
| ・ デザート | ・ デザート | ・ デザート |

※料金に応じて、お料理に使用する食材や内容が異なります。



和歌山紀州山海会席

三、三〇〇円

紀州しらすサラダ／豆腐／造り盛合せ／いのぶた陶器蒸し／
紀州煮魚／紀州梅どり天婦羅／ご飯セット（おかわり自由）

◎お子様御膳 一、九八〇円

- ・ おにぎり・サラダ・豆腐
- ・ 紀州梅どり唐揚げ・デザート

- ・ すべて税込み価格です。
- ・ 当店は国産米を使用しています。

愚庵

