

本由子十の

年

六カ魚造り

三五〇

愛ノカツオ造り

三五〇

鯉カマの焼

三五〇

真蘭白子山物虫一

三五〇

山菜天ぷら

三五〇

大アタロウヤカキ

トコエさんじゅう

八ツウリ酒蒸し

水かたけ煮

お守り天板

梅酒老かあけ

三五〇

者、後魚

岸

三音

黒魚

二五音

三音

真鯛

二七音

三音

大口魚

二二音

三音

金目鯛

二六音

三音

大口魚

二九音

三音

早月

二九音

三音

鯛書

二二音

三音

ゴク煮

二三音

三音

岸盛合せ

三三音

特上盛

四四音

かまのり

三三音

一品料理

- 手作り豆腐 六六〇-
- 釜あげしらすサラダ 一三三〇-
- 和牛網焼きサラダ ニ二〇〇-
- 米茄子の田楽 八八〇-
- 下足バター炒め 一三三〇-
- 和風ローストビーフ ニ七五〇-
- サロインステーキ三八五〇-
- 魚揚げたて雨傘 一三三〇-
- だし巻き 九九〇-
- 豆腐揚げだし 六六〇-
- 茄子ともろ揚げだし 九九〇-
- えびパン挟みあげ 九九〇-
- 鴨ロース 一六五〇-
- なす葉の煮びなし 六六〇-
- 漬もの盛合せ 八八〇-
- もずく酢 五五〇-

天婦羅

- 穴子 一六五〇-
- 下足 一三三〇-
- 太刀魚 一六五〇-
- すりみ天 七〇〇-
- 蓮根 六六〇-
- 茄子 六六〇-
- べつぼうず 六六〇-
- 野菜天盛合せ 一〇〇〇-
- 天婦羅盛合せ 一九八〇-

炭火焼

- 穴子 一六五〇-
- 下足 一三三〇-
- 鮭ハラス 一六五〇-
- 堂いかに干し 九九〇-
- 山芋 六六〇-
- 厚あげ 六六〇-
- 椎茸 六六〇-
- 炭火焼盛合せ 一九八〇-

肴珍味

モウリの金と寺味噌 六六〇
 ぬたあえ 五五〇
 骨せんべい 三八五
 鯖へしこ 二〇〇
 するめいか押漬け 六六〇
 鯉の酒盗 七七〇

デザート

バナラアイス
 あまおう苺アイス
 ピスタチオアイス
 ヨーグルトアイス
 柚子シャーベット
 ラフランスシャーベット
 自家製
 生チョコレイト 各五五〇

御飯もの

名物 鯛めし

※炊き上りまで40分程度頂きます。
 二人前からの御注文で

鯛ぞうすい 一三三〇
 鯛茶漬け 一三三〇
 梅茶漬け 七七〇
 へしこ茶漬け 一三三〇
 各漬物付

一人前一三三〇
 お願い致します。

おむすび(ニヶ入) 六六〇
 白ごぼんセツト 六六〇
 しらすごぼん 七七〇
 各味噌汁と漬物付

稲庭うどん 二〇〇

鯛めしコース

6,000-
8,000-
11,000-

付出

造り

先野菜

煮焼魚

又は炭火焼

小鉢

揚もの

鯛めし

付出

上造り

旬の一品

煮焼魚

小鉢

揚もの

鯛めし

デザート

付出

特上造り

旬の一品

煮焼魚

肉料理

揚もの

鯛めし

デザート

※煮焼魚をご選択の場合、

事前にお申し付け下さいませ。

※飲み放題は、お一人様ニ七五〇円です。

お付けできます。