

一品

蛤酒蓬

三幸

草島賊

幸

山菜天

三幸

梅海老

醉味

筍

出安

天

三幸

若牛

七幸

若竹

金山寺味

七幸

山形牛

口又

炭火

苟

二言

炭火

穴子

一六言

炭火

帆立

二言

鮭

天

厚揚

六言

炭火

丸干

一五言

二言

野菜

二言

天

苟

二言

椀海老

二言

山菜

二言

穴子

一六言

海老

七言

帆立

二言

野菜

二言

炭火

一品もの

珍味もの

自家製 豆腐 五辛

山梨 早太とら 二五辛 鱒介しこ 三辛

毛づく酔 六辛

習田 和え 六辛

胡瓜と 金山寺味噌 七辛 唐 是 六辛

釜揚げしらす 五辛

漬物 盛合 七辛 鯨 十辛 六辛

しらす 九九〇

ホタルイカ 沖漬 七辛 骨皮 廿八 五辛

クリームチヂミ 味増 六辛 肝子 煮 五辛

エビパン はさみ揚げ 八辛 鯉 酒 盗 七辛

銀平名物

飯もりの肴

餅度にござる

鯛めし 三喜 白御飯

六香

当店では、魚を翌日に

残さないため

二十時以降に

汁、香物付
昆布と塩と
新鮮な魚の身

おむすび

六香

御注文より

四五分程お持ち帰りです。

のり茶漬 六香

（本店のお客様は魚料理（一部を除く）

鯛茶漬

香物付

梅茶漬 六香

焙り、煮魚、焼魚を

鯛雑炊

香物

二八 唐墨茶漬 二八

（提供させて頂いたことがありません）

稲庭うどん

八〇 一ヶこ茶漬 二八 一ヶこ茶漬 二八

香物

半額

デザート

バナナアイス

黒ごまアイス

ゆずシャーベット

生クリームと野菜クリーム

各400-

660-

税込み

鯛めしコース

一、付出し

一、盛り盛合せ

一、お任せ煮魚まは焼魚

一、小鉢

一、一品

一、油もの

一、鯛めし

汁、香物

六六〇(税込)

一、付出し

一、特上等盛合せ

一、煮魚まは焼魚

※見て選んでいただきます

一、珍味三種盛

一、旬の一品

一、油もの

一、鯛めし

汁、香物

八六〇(税込)

一、付出し

一、極上等盛合せ

一、煮魚まは焼魚

※見て選んでいただきます

一、内料理

一、旬の一品まは旬の鯛

一、油もの

一、鯛めし

汁、香物

一、デザート二〇〇(税込)

※

その他、二二〇〇円のお料理等

ご予約にて、用意いたします。

尚、天候や交通状況により内容を変更する

いたたく事がございます。ご了承ください。

香焼

真調 三

金調 二

二六 一

桜 一

鑄 一

のどぐろ 五

太刀 二

道 二

出巻

おすめ一品

天竺 笏 二

香焼 一 のどぐろ

長崎

絹果

卯年

二月一日
草書

大刀魚

年

かつお

鱈

つばき

真鯛

帆立

まぐろ

うに

一季

一季

一季

一季

一季

一季

一季

鯛

草書

七

一季

草書

五

一季

税