



めく料理コース

※全て税別価格
でございます。

五五〇

付出し

造り盛合

煮物

おすの品

天麩羅

名物鯛めし

デザート一種

七五〇

付出し

上造り盛合

煮物見てお浸し頂戴

おすの品

旬の品

天麩羅

名物鯛めし

デザート三種

一三〇〇

付出し

特上造り盛合

きんき煮付け

和歌山県ブランド牛

能野牛口大盛合

伊勢海老天麩羅

名物鯛めし

デザート五種

※事前のご予約により

一五、〇〇〇-

のコース料理も承っております。

※季節により

クエ鍋コース

カニ鍋コース

ハモ鍋コース

事前のご予約にて承っております。



※前日迄のご予約に限り

コース代別途二五、〇〇〇(税別)やコース料理に

飲み放題 お付けできます。

内容 90分ラストオーダー

・瓶ビール(サッポロ黒ラベル)

・日本酒(辛丹波)

冷酒又熱燗

・焼酎

麦(黒和ら麦)又芋(からり芋)

・ハイボール(五リズ)

・ワイン(マニエーケム)

赤又白

・梅酒

・サワー

レモンヌタイムヌピンクグレープフルーツ

・ソフトドリンク

ウーロンヌオレンジヌミントエール

一品

一 茄子と生で揚げ出汁

1000

一 手造り豆腐

900

一 生で田楽

900

一 エビとパン挟み揚げ

1000

一 和歌山県ブランド牛

熊野牛ヒレステーキ (80g)

1500

野菜もの

一 漬物盛り

1000

一 きゅうり金山寺味噌

1000

一 しらすサラダ

1000

一 海鮮サラダ

1500

一 和歌山県ブランド牛

熊野牛冷しゃぶサラダ

1500

※全て税別価格です。

酒有✓

ハタハタ一夜干し

尾 四〇〇

鯛 鯛もの✓

魚の揚げ皮ポタルが一夜干し

ホニ酢 五〇〇

八尾 九〇〇

真鯛

しゃぶしゃぶ

金山寺味噌

自家製

鮭ハラス燻製 一〇〇〇

二ス前 二五〇〇

子めろう

あわびの旨煮

和歌山県ブランド牛

ポタルが

熊野牛ロース

沖漬け

しゃぶしゃぶ

七〇〇

二ス前 三〇〇〇

※全て税別価格でございます。

天麩羅

がぼちゃ

六〇〇

しいたけ

六〇〇

玉ねぎ

六〇〇

さつまいも

六〇〇

水んこ

八〇〇

いかなど

八〇〇

白身魚

九〇〇

海老

三〇〇

すり身

九〇〇

桜海老とがりの
かき揚げ

二〇〇

野菜天麩羅

盛合せ

二五〇

天麩羅盛合せ

二五〇

ご飯もの

鯛どうすい

三〇〇

稲庭うどん

一〇〇

しらす丹

九〇〇

白ご飯セット

五〇〇

単品白ご飯

三〇〇

※全て税別価格でございます。

銀平名物

鰯めし



汁漬物付

一人前一五〇(税別)

塩と昆布のみの出汁とこだわりのお米をこだわりの土鍋で炊き上げております。注文を受けってから炊き上げますので 四十分〜一時間お時間頂いております。

※二人前からの注文となります。

甘味✓

バナナアイス 三〇〇

蕎麦のアイス 四〇〇

わらびもち 五〇〇

デザート三種盛 六〇〇

デザート五種盛 九〇〇

お持ち帰り✓

紀州産

南高梅

(三口)

一〇〇〇

濃口しょう油

五〇〇

極

※全て税抜価格で

ございます。

