

(抗生物質・抗菌剤を一切使わずに育てたオー
リアルオーガニック卵を使用しております。)

《揚物》

海老芋餅粉揚げ

二、四〇〇円

一八〇時間熟成河豚の唐揚げ

五、八〇〇円

山菜と穴子の天麩羅

四、二〇〇円

穴子のフライ

三、八〇〇円

車海老と早春野菜の天麩羅盛り

四、四〇〇円

自生の山菜の天麩羅盛り

四、二〇〇円

越前蟹クリームコロッケ

四、四〇〇円

車海老フライ

二、八〇〇円

《お鍋》

お鍋は全て二人前になります。

河豚鍋

二四、〇〇〇円

白子入り河豚鍋

三二、〇〇〇円

● 葱鮎鍋

八、八〇〇円

● 牡蠣の土手鍋

七、六〇〇円

● 月の輪熊鍋

二四、〇〇〇円

● 越前蟹しゃぶ

三三、〇〇〇円

● すっぽん丸鍋

二八、〇〇〇円

● 蛤(間人)と独活の春のお鍋

一四、六〇〇円

《サラダ・酢の物》

蛸(間人産)と胡瓜の酢の物

三、八〇〇円

水菜と蛸(間人産)のサラダ

三、二〇〇円

越前蟹と若布の酢の物

五、八〇〇円

クレソンと新玉葱と牛たたきのサラダ

五、四〇〇円

クレソンと新玉葱と鴨ロースのサラダ

四、八〇〇円

越前蟹サラダ

四、八〇〇円