

## 《焼物》

鱧山椒焼き	三、三〇〇円
焼き松茸(富良野産)	時価
穴子炭火白焼き	二、六〇〇円
焼き蛤(桑名)二個	二、七〇〇円
のどくろ塩焼き	時価
黒毛和牛のたたき	三、六五〇円
焼き茄子・万願寺唐辛子	九九〇円
和牛ステーキ	五、七〇〇円
黒鮑とアスパラバター焼き	時価
黒鮑のステーキ肝ソース添え	時価
銀鱈西京焼き	一、九〇〇円
秋刀魚の炭火焼き	二、八〇〇円
大羽鯛の炭火焼き	二、二〇〇円
車海老塩焼き	二、九〇〇円

丸茄子田楽  
うに茄子

八八〇円  
五、四〇〇円

## 《煮物・蒸物》

鱧と牛蒡の柳川風	二、七〇〇円
練茄子	一、二〇〇円
穴子と湯葉の飛竜頭	一、六五〇円
きんき煮付け(網走)	時価
九条葱と大羽鯛のつみれ汁	一、三二〇円
丹後産里芋煮っころがし	八八〇円
煮穴子	二、五〇〇円
車海老の湯葉巻き揚げ	三、二〇〇円
ずいきの生姜あん	六六〇円
出汁巻き卵	七七〇円

(抗生物質・抗菌剤を一切使わずに育てた鶏の卵を使用しております。)