

のオードブルセットです。

★日替わりお料理セット 1人前14300円 一人前16500円

先付け・八寸・岩牡蠣、関鮎お造り、あこうのお造り、煮穴子や穴子白焼き、西京焼き、九条葱とつみれ、穴子ひろす、秋田産のじゅんさい、のどくろ塩焼き、アスパラ山椒和え、鮪の酢味噌和え、蒸し鮑、冷製うに茶碗蒸し、鰹梅肉落とし、穴子炙り寿司、からすみ御飯、鯛茶漬け等の季節のお料理を日替わりで！！御自宅でも料理屋にいるような極上のお料理を御堪能いただけます。温めてお召し上がりいただくものもございます。

★銀鱈西京焼き弁当 3,850円

精米したての甘みの強い、晴天の霹靂を羽釜で炊いたもちもち御飯に、銀鱈西京焼き、筑前煮、昔の味卵を使った出汁巻き卵、野菜たっぷりの鮭の南蛮漬け、穴子の天麩羅、山独活のきんぴら、牛蒡と牛肉の山椒煮、南瓜煮、煮穴子、自家製のお漬物、山椒じゃこなど日替わりで、栄養バランスの良い、料理屋ならではの料理が彩りよく詰めてあります。

★日替わりランチ弁当 御注文は2個からでお願い致します。 3300円

筑前煮、青菜のおひたしや胡麻和え、きんぴら牛蒡、銀鱈西京焼き又は鮭の西京焼き、お出汁たっぷりのだし巻き卵、独活と魚介の酢味噌和え、南京煮、佐島の蛸の桜煮、薩摩芋煮、鉄火味噌、自家製の山椒じゃこや昆布の山椒煮等、不足しがちな彩りよい季節野菜とお魚をたっぷりと入れたバランスの良いお弁当です！！

単品料理

<今週おすすめのお造り>

★あこう(きじはた)のお造り	3,500円
★虎魚薄造り	時価
★殻付きうに	2,000円
★関鮎お造り	4,200円
★岩牡蠣	2,400円
★鰹の梅肉落とし・酢味噌落とし	3,300円
★佐島の蛸ぶつ切り	2,400円