

水無月のおしながき

お造り

あら あじ ますのすけ

かつお 雲丹 平ら貝

本日のお造り三種盛り三三〇〇円
本日のお造り五種盛り四三〇〇円

おつまみ

大豆丸ごと豆腐 九八〇円

大豆丸ごと豆腐と

薬味野菜サラダ

一二〇〇円

空豆塩茹で

一〇〇〇円

新もずく酢と煮鮑

一六〇〇円

平貝磯辺焼き

一二〇〇円

自家製からすみ

二〇〇〇円

焼き物

煮穴子炙り

二八〇〇円

白皮甘鯛松笠焼き

二八〇〇円

ますのすけ木の芽焼き二三〇〇円

さわら木の芽焼き

一五〇〇円

目ひかり焼き

一三〇〇円

愛媛県産プロジェクト

愛媛産しらすと

とまと野菜サラダ 一二〇〇円

法蓮草と浅利のお浸し一一〇〇円

みかん玉子の出巻玉子 九八〇円

揚げ物

車海老と季節野菜天婦羅二五〇〇円

目ひかりのフライ 二〇〇〇円

地鶏の唐揚げ

一二〇〇円

白皮甘鯛フライ

二八〇〇円

稚鮎と春野菜天婦羅

二四〇〇円

くえの唐揚げ 四二〇〇円
はもととうもろこしの天婦羅 二四〇〇円

煮物

くえの煮付け 四二〇〇円

さわらと野菜の揚げ出し甘酢餡かけ 一六〇〇円

賀茂茄子冷やし鉢 一一〇〇円

天然すっぽん茶碗蒸し 二〇〇〇円

牛ほほ肉と野菜の煮込み二二〇〇円

毛蟹グラタン 三〇〇〇円

食事(富山県産こしひかり)

お食事セット 一三〇〇円

白飯 味噌汁 香の物 お供

浅利と新生姜の炊き込みご飯

煮穴子と新生姜の炊き込みご飯

五二〇〇円

山梨県産とうもろこしの

炊き込みご飯 四八〇〇円

(二人前 香の物 味噌汁)

ご飯のお供

じゃこ山椒煮

六八〇円

明太子

八八〇円

昆布山椒焚き

四八〇円

すじこ醤油漬け

九〇〇円

椎茸昆布

五八〇円

しらす卸し

六八〇円

炙りたらこ

一〇〇〇円

自家製梅干し

三八〇円

みかん玉子

三八〇円

甘味

金時豆白玉

五五〇円

コース

おまかせコース

一一八〇〇円

おまかせコース

一七八〇〇円

コースはご予算応じまして
ご相談承ります。