



冬の囲炉裏コース

冬の囲炉裏コース

五、〇〇〇円

小鉢（胡麻豆腐）

小盆盛り（鰯大和芋、鰹肝ポン酢、干し柿鳴門、慈姑煎餅）

囲炉裏炭火焼（ズワイガニ、金目干し、薩摩揚げ、

季節の野菜四種）

本日の魚の炭火焼き

お食事（貝出汁うどん）

甘味（みかん、福豆、うす蜜ゼリー）

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。



紀州

六、〇〇〇円

小鉢（胡麻豆腐）

煮物（里芋、占地、麩）

お造り三種盛り

囲炉裏炭火焼（国産牛串、帆立、金目干し、赤海老、
季節の野菜四種）

本日の魚の炭火焼き

お食事（五穀米、とろろ、香の物、味噌汁）

甘味（みかん、福豆、うす蜜ゼリー）

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なります。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。



芋煮御膳

郷土料理

(宮城県)



芋煮御膳

(芋煮、ご飯、小鉢、お造り三種、香の物)

一、八〇〇円

芋煮とは里芋を豚肉、大根、人参、白菜、ねぎ、こんにゃくなどの具材と一緒に鍋で煮込んだ郷土料理です。

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。



冬のおすすめ



冬の彩り天丼セット
(小鉢、香の物、味噌汁)

※プラス200円で味噌汁を芋煮に変更できます。 **1,980円**



ハンバーグ御膳

(小鉢、香の物、味噌汁)

※プラス200円で味噌汁を芋煮に変更できます。 **1,680円**



貝出汁うどん

※プラス150円で稲荷付きにできます。 **1,300円**



カレーうどん

※プラス100円で温玉付きにできます。 **1,600円**

※お米は国内産を使用しております。 ※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。





冬のおすすめ



広島県産カキフライ

800円

肉巻きおにぎり

980円



かに炭火焼き

2,980円

かに味噌甲羅焼き

1,100円

※お米は国内産を使用しております。 ※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。



冬の鍋フェア

寒い季節に美味しい

あったかお鍋をそろえました。

鍋をご注文いただいた方に限り

雑炊セット

(ごはん、卵、三つ葉、葱)

六〇〇円

うどんセット

(うどん一玉、卵、三つ葉、葱)

六〇〇円



キムチ鍋

(二人前) 二、八〇〇円



寄せ鍋

(二人前) 二、八〇〇円



水炊き

(二人前) 二、八〇〇円



※お米は国内産を使用しております。 ※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。
 ※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。