



春の囲炉裏コース

春の囲炉裏コース

五、〇〇〇円

小鉢（蓬豆腐）

小盆盛り（菜の花辛し浸し、鯛手まり寿司、山独活金平、土佐和え）

囲炉裏炭火焼（豚タン、金目鯛、赤海老、季節の野菜四種）

炭火炉端焼（金時やまめ炭火焼き）

お食事（茶そば）

甘味（苺、求肥、キウイ―かえる見立て―）

※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。



紀州

紀州

六、〇〇〇円

小鉢(蓬豆腐)

煮物(道明寺、筍、落、うぐいす餡)

お造り三種盛り

囲炉裏炭火焼(国産牛串、帆立、金目鯛、赤海老、
季節の野菜四種)

炭火炉端焼(金時やまめ炭火焼き)

お食事(五穀米、とろろ、香の物、味噌汁)

甘味(苺、求肥、キウイ―かえる見立て―)

※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。

郷土料理

(宮城県)



ばっけ味噌御膳

二、〇〇〇円

(ばっけ味噌、ごはん、蒸し物、小鉢、香の物、味噌汁)

「ばっけ」とはふきのとうを指す宮城の方言。鶏肉と野菜にばっけ味噌をのせ、香ばしく焼き上げた郷土料理です。

※味噌汁をプラス二〇〇円で豚汁に変更できます。

※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。

ばっけ味噌御膳



春のおすすめ



春花膳

(茶そば、握り寿司、サクラエビのかき揚げ)

2,000円



山菜天ぷら

(ふきのとう、山独活、芹、こごみ)

1,400円



山菜うどん

※プラス100円でとろろをお付けできます。 1,200円



新じゃがベーコン

※プラス100円で塩辛をお付けできます。

850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。

春のおすすめ



豚タン串焼き

850円



竹ノ子炭火焼き

980円



新玉葱炭火焼き

850円



ミニたい焼き 6個 600円



お花見団子 900円

※左から桜餡、ずんだ餡、味噌餡、黒ごま餡。
※プラス100円で団子1本追加できます。

※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。