

今夜の献立

おすすめ

【前菜盛り合わせ】

- ・白子豆腐天婦羅
- ・子持ち昆布の奉書巻き
- ・菜の花 白和え
- ・焼葱合鴨コース
- ・サーモンおぼろ昆布

1,000円

【菜の花】

- 菜の花 白和え
- 菜の花と桜海老のかき揚げ

三五〇円
六〇〇円

【蕪】

- 風呂吹き蕪
- 蕪のホットサラダ胡麻ダレ

三五〇円
四〇〇円



白子豆腐天婦羅



蕪のホットサラダ胡麻ダレ



白菜キムチグラタン



菜の花と桜海老のかき揚げ



サーモンおぼろ昆布



焼葱合鴨コース

【野菜】

- 自家製漬け物盛合せ
- 信州産自家製白菜キムチ
- 辛旨チョレギサラダ

四五〇円
五〇〇円
六五〇円

- トマトと自家製モツアレチーズ
- 揚げ茄子と木ノ子の磯辺サラダ
- 生ハムとトマトのサラダ風チヂミ
- 葉野菜シーザーサラダ(温玉付き)

七五〇円
八八〇円
八八〇円
八八〇円

- スモークサーモンと
- プリプリ海老の地中海サラダ

九八〇円

【旬の魚】

- 季節の魚の握り(四貫)
- サーモンのおぼろ昆布

五八〇円
六八〇円

- 白身魚のカルパッチョ

九八〇円

- 旬のお刺身盛合せ

九八〇円

- まぐろとアボカドの魚卵ソース

九八〇円

- 寒鰯の香味ソース

一〇八〇円

世安店

一月の旬彩料理

季節ごとに美味しい野菜は旬が一番です。お肉と御一緒に、今月の旬野菜を御賞味ください。



【白菜】

- 白菜キムチグラタン
- 白菜と豚肉のサツと煮

六五〇円
六五〇円

【白葱】

- 焼葱合鴨コース
- 白葱と合鴨の柚子鍋

五八〇円
六八〇円

【水菜】

- 水菜とツナの生春巻き
- 水菜と海鮮のあんかけ焼きそば

六〇〇円
八八〇円

【法蓮草】

- 法蓮草のおひたし
- 法蓮草の出し巻き

四五〇円
五八〇円

【豆腐】

- 土房の竹豆腐
- 自家製厚揚げ
- 温やっこの香味ダレ
- 白子豆腐の天婦羅
- 湯葉刺し

二五〇円
三五〇円
三五〇円
五〇〇円
五〇〇円



白葱と合鴨の柚子鍋



水菜とツナの生春巻き



水菜と海鮮のあんかけ焼きそば



寒鰯の香味ソース



和牛と霜降り白菜の蟹玉鍋



法蓮草の出し巻き

四五〇円

五〇〇円

六五〇円

七五〇円

八八〇円

八八〇円

八八〇円

八八〇円

九八〇円

五八〇円

六八〇円

九八〇円

九八〇円

九八〇円

九八〇円

一〇八〇円

七八〇円

八〇〇円

八八〇円

九八〇円

九八〇円

一〇八〇円

九八〇円

一〇八〇円

一〇八〇円

一〇八〇円

一〇八〇円

一〇八〇円

三五〇円

六〇〇円

(税抜価格表示)