

# 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
- ・焼葱合鴨ロース
- ・サーモンおぼろ昆布

一,〇〇〇円



白子豆腐天婦羅



菜の花と桜海老のかき揚げ



蕪のホットサラダ胡麻ダレ



サーモンおぼろ昆布

【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



白菜キムチグラタン



焼葱合鴨ロース

【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

土房

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。

## 一月の旬彩料理

小山店



【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



白葱と合鴨の柚子鍋



寒鰯の香味ソース

【白葱】

- 焼葱合鴨ロース
- 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



水菜とツナの生春巻き



和牛と霜降り白菜の蟹玉鍋

【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



水菜と海鮮のあんかけ焼きそば



法蓮草の出し巻き

【豆腐】

- 土房の竹豆腐
- 自家製豆腐の香味ダレ
- 白子豆腐の天婦羅
- 湯葉刺し
- 湯豆腐鍋

二五〇円  
三五〇円  
五〇〇円  
五五〇円  
七〇〇円

【野菜】

- 自家製漬け物盛合せ 四五〇円
- 信州産自家製白菜キムチ 五〇〇円
- 自家製豆腐のサラダ 六五〇円
- 大根とじゃこのサラダ 七〇〇円
- 木ノ子とベーコンのサラダ 七〇〇円
- トマトと自家製モッツァレラチーズ 七五〇円
- 葉野菜シーザーサラダ (温玉付き) 八八〇円
- ハーブ鶏のガリリックサラダ 九八〇円

【炭火烧】

- 天草大王手羽の一本焼き 五〇〇円
- 自家製一夜干し炭火烧き 六八〇円
- 天然海老炭火岩塩焼(二尾) 七八〇円
- タラバ蟹炭火烧(大一本) 八八〇円

【旬の魚】

- 季節の魚の握り(四貫) 五八〇円
- サーモンのおぼろ昆布 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

【おすすめの肉料理】

- 和牛のすき焼き風玉子焼 七八〇円
- 馬すじと大根の煮込み 八〇〇円
- ハーブ鶏の唐揚げ 八〇〇円
- 和牛と自家製キムチのサラダ春巻き 九八〇円
- 和牛と霜降り白菜の蟹玉鍋 一,二八〇円
- 和牛のやわらか煮 一,二八〇円

【とりあえず】

- ホルモンの唐揚げ 三五〇円
- 和牛煮込みすじ 六〇〇円

(税抜価格表示)