

今夜の献立

おすすめ

【前菜盛り合わせ】

- ・公魚の菜揚げ
- ・筍 白和え
- ・磯辺豆腐
- ・菜の花 梅鯉
- ・独活と牛蒡の金平

1,000円



菜の花 梅鯉



菜の花とベーコンの
バター醤油炒め

【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



筍白和え



公魚の菜揚げ

- トマトと自家製モッツアレラチーズ
- 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)

【旬の魚】

- 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

- 季節の魚の握り(四貫)

五八〇円

- 【菜の花】
- 菜の花 梅鯉
- 菜の花とベーコンの
- バター醤油炒め

四八〇円
六〇〇円



独活と牛蒡の金平



朝堀り筍の刺身

- 公魚の菜揚げ

五八〇円

- 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

- アブラカレイの揚げ煮

一二〇〇円

世安店

二月の旬彩料理

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。

米・肉・魚・菜・水
土房



【独活】

- 独活と牛蒡の金平
- 独活と蛸のピリ辛和え

四八〇円
六八〇円

【プチヴェール】

- プチヴェールのおひたし
- プチヴェールの天婦羅

四〇〇円
六八〇円

【春キャベツ】

- 春キャベツの蒸し焼売
- 春キャベツと豚肉の
- 石焼きチーズ鍋

五八〇円
五八〇円

【蕓】

- 蕓の出し巻き玉子
- 蕓チヂミ

五八〇円
六〇〇円

【豆腐】

- 土房の竹豆腐
- 磯辺豆腐
- 自家製厚揚げ
- 温やっこの香味ダレ
- 湯葉刺し

二五〇円
二八〇円
三五〇円
三五〇円
五五〇円



春キャベツの蒸し焼売



蕓の出し巻き玉子



プチヴェールの天婦羅



和牛と甘味噌煮込み鍋



独活と蛸のピリ辛和え



アブラカレイの揚げ煮

【おすすめの肉料理】

- 和牛のすき焼き風玉子焼
- ハーブ鶏の唐揚げ
- 和牛のしぐれ煮(五等級肩ロース)
- 和牛と自家製キムチのサラダ春巻き
- 馬ヒモのたたき
- 和牛のやわらか煮
- 和牛の甘味噌煮込み鍋

七八〇円
八〇〇円
八八〇円
九八〇円
一二〇〇円
一二八〇円
一三八〇円

【とりあえず】

- ホルモン唐揚げ
- 和牛煮込みすじ

三五〇円
六〇〇円

(税抜価格表示)