

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



筍白和え



公魚の菜揚げ

〔菜の花〕

- 菜の花 梅鯉
- 菜の花とベーコンの

四八〇円
六〇〇円



独活と牛蒡の金平



朝堀り筍の刺身

〔一 筍〕

- 筍白和え
- 朝堀り筍の刺身

四〇〇円
七八〇円

米・肉・豆・薬水
土房

二月の旬彩料理

小山店

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。

〔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



独活と蛸のピリ辛和え



アブラカレイの揚げ煮

〔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



プチヴェールの天婦羅



和牛と甘味噌煮込み鍋

〔 菰 〕

- 菰の出し巻き玉子
- 菰チヂミ

五八〇円
六〇〇円



春キャベツの蒸し焼売



菰の出し巻き玉子

〔豆 腐 〕

- 土房の竹豆腐
- 磯辺豆腐
- 自家製豆腐の香味ダレ
- 豆腐焼売
- 湯葉刺し
- 湯豆腐鍋

二五〇円
二八〇円
三五〇円
五〇〇円
五〇〇円
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

〔炭火焼〕

天草大王手羽の一本焼き 五〇〇円

自家製一夜干し炭火焼き 六八〇円

天然海老炭火岩塩焼(二尾) 七八〇円

タラバ蟹炭火焼(大一本) 八八〇円

〔旬の魚〕

季節の魚の握り(四貫) 五八〇円

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

〔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

和牛のやわらか煮 一二八〇円

和牛の甘味噌煮込み鍋 一三八〇円

〔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)