

# おしながき

内容は一例です。仕入れ状況によって異なります

## 逸品料理

- クリームチーズ西京漬け 四〇〇
- 鶏レバーパテ 杏ジャムと共に 四〇〇
- ソーセージ酒粕漬けしば漬けポテサラ添え 七五〇
- 出汁巻き玉子 八〇〇
- 京鴨生ハムしば漬けポテサラ添え 九五〇
- 生からすみ 九五〇
- つぶ貝磯煮 九五〇

## お造り

- 活タコのぶつ 八〇〇
- 炙りホタテ 九五〇
- 真蛸と炙りホタテのサラダ仕立て 柚子胡椒ジュレ 九五〇
- 鮪のユッケ風 トリユフ醤油 温玉添え 一〇〇

## 揚げ物

- メヒカリの唐揚げ 六〇〇
- 蟹と里芋のコロッケ 九〇〇
- 天使の海老フライ 玉ねぎポン酢マヨ 八〇〇
- 鮑クリームコロッケ 海老味噌がけ 一四〇
- 穴子天ぷら 一七〇
- 穴子フライ バルサミコ醤油で 一九〇

## 温物

- 桜海老と生のりのひろうず 八〇〇
- 京鴨ロースの治部煮 蓮根万頭添え 八五〇
- 宮崎牛肩ロースの肉豆富 温玉添え 二四〇
- ねぎま鍋 三二〇

## 焼物

- ホタテウニソース焼き 一二〇
- 銀だら西京焼き 一二〇
- 穴子白焼き 一七〇
- 金目鯛ソテー バターポン酢がけ 二五〇
- のどぐろ塩焼き 五八〇
- 宮崎牛シャトーブリアンステーキ(100g) 七五〇

## 食事

- 妻有そば 八〇〇
- 稲庭うどん 八〇〇

一人前の参考価格です。仕入れの状況により価格は変動いたします。

表示価格は全て税抜きです。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。