

鍋物

NABEMONO (Pot Menu)

| | | |
|--|---|----------|
| 近江牛すきやきコース “OMI Beef SUKIYAKI” | 先付 造り 鍋物 うどん又は御飯 果物 | 19,000 円 |
| | Appetizer, Sashimi, SUKIYAKI (Sliced Beef and Vegetables cooked with Soy Sauce at your table), Rice or Udon Noodles, Fruits | |
| 近江牛しゃぶしゃぶコース “OMI Beef SHABU-SHABU” | 先付 造り 鍋物 うどん又は御飯 果物 | 19,000 円 |
| | Appetizer, Sashimi, SHABU-SHABU (Sliced Beef and Vegetables quickly boiled at your table), Rice or Udon Noodles, Fruits | |
| 河豚鍋コース “Blowfish Hot Pot” | 先付 造り 鍋物 御飯 果物 | 17,000 円 |
| | Appetizer, Sashimi, Blowfish Hot Pot, Rice and Fruits | |

2名様より承ります。

※At least for 2 orders, please.

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルギー特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

つばき

一四、七〇〇円

先付

なまこ 柑橘 三つ葉 雲和え

煮物椀

白味噌仕立て

胡麻豆腐 かぶら 菜の花 金時人参 柚子

造り

季節の造り三種 あしらい

プラス二、一〇〇円で河豚刺し・季節の造り二種にご変更いただけます

焼物

鮎きのこバター焼

プラス二、一〇〇円で河豚の白子焼きをご注文いただけます

鉢物変わり

近江鴨ハーブ焼 蓮根

肝串刺し ビーツドレッシング

御飯

うなぎ釜飯

香の物

三種

汁

赤出汁

水菓子

季節の果物

上記おしながきでは京都府綾部市産米を使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax

あやめ

二一、〇〇〇円

先付 蟹 菜の花白和え クコの実

煮物椀 雲仕立て 焼白子 金時人参 花山葵 柚子

造り 季節の造り三種 あしらい

酒菜 季節の和え物や珍味

焼物 白身魚 露の薑味噌焼き

旬菜 炭火焼 和牛 焼野菜 割醤油 天日塩

小鍋 鮑しゃぶしゃぶ

若布 露 柚子胡椒

御飯 河豚御飯

香の物 三種

汁 赤出汁

水菓子 季節の果物

上記おしながきでは京都府綾部市産米を使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルギー特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

一品料理

小鉢

| | |
|----------|--------|
| もずく酢 | 一、〇〇〇円 |
| 子持昆布 菜の花 | 一、二〇〇円 |
| 小蛸煮付け | 一、五〇〇円 |

珍味

| | |
|--------|--------|
| 唐墨大根 | 二、〇〇〇円 |
| 白身酒盗和え | 一、二〇〇円 |
| 烏賊このわた | 一、八〇〇円 |

造り

| | |
|------------|--------|
| 本日の造り盛り合わせ | |
| 三種 | 二、八〇〇円 |
| 五種 | 四、五〇〇円 |
| アオリ烏賊 | 二、四〇〇円 |
| 鱈 | 二、六〇〇円 |
| 赤身 | 三、二〇〇円 |
| 北雲丹 | 四、〇〇〇円 |
| 本日の白身造り | 四、〇〇〇円 |

季節の煮物椀

| | |
|--------|--------|
| 河豚焼白子 | 三、五〇〇円 |
| すっぽん小鍋 | 四、〇〇〇円 |

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax

河豚料理

| | |
|--------|--------|
| 河豚皮湯引き | 一、二〇〇円 |
| てっさ | 三、〇〇〇円 |
| 焼河豚 | 三、〇〇〇円 |
| 河豚唐揚げ | 三、〇〇〇円 |
| 河豚白子焼き | 三、五〇〇円 |
| 河豚御飯 | 三、五〇〇円 |

焼物

| | |
|------------|--------|
| 白身の西京焼き | 二、五〇〇円 |
| 才巻海老塩焼き | 二、六〇〇円 |
| 鰻白焼き | 三、五〇〇円 |
| 鮑バター焼き | 四、〇〇〇円 |
| 近江牛ローストビーフ | 四、〇〇〇円 |

揚物

| | |
|----------|--------|
| 野菜天婦羅 | 二、八〇〇円 |
| 天婦羅盛り合わせ | 四、二〇〇円 |

炊合せ

| | |
|---------|--------|
| 野菜炊き合わせ | 二、〇〇〇円 |
| 和牛柔煮 | 四、〇〇〇円 |

御飯

| | |
|----------|--------|
| 酢立蕎麦 | 一、六〇〇円 |
| 鰻茶漬け | 一、八〇〇円 |
| ローストビーフ丼 | 二、〇〇〇円 |
| 鯛釜飯 | 三、五〇〇円 |
| 鰻釜飯 | 四、〇〇〇円 |

(釜飯は二名様分の量です)

四〇分程お時間いただきます。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.