

# 鍋物

## NABEMONO (Pot Menu)

近江牛すきやきコース 先付 造り 鍋物 うどん又は御飯 果物 19,000 円  
“OMI Beef SUKIYAKI”  
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 先付 造り 鍋物 うどん又は御飯 果物 19,000 円  
“OMI Beef SHABU-SHABU”  
Appetizer, Sashimi, SHABU-SHABU (Sliced Beef and Vegetables quickly boiled at your table), Rice or Udon Noodles, 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.

# つばき

一四、七〇〇円

先付

ホタルイカ フルーツトマト トマト糍和え

煮物椀

白味噌仕立て

蓬麩 湯葉豆腐 筍 花びら大根人参 花柚子

造り

季節の造り三種 あしらい

焼物

鮑 アスパラバター焼き 野菜いろいろ

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

プラス一、五〇〇円で筍・鯛白子天婦羅をご注文いただけます

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	蛸湯引き 車海老 落 針茗荷 加減酢ゼリー
煮物椀	薄葛仕立て 白子豆腐 花びら大根人参 青味 花柚子
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	炭火焼き 和牛 焼野菜 山葵醬油 天日塩
揚げ物	小鮎唐揚げ ヤングコーンハーブ搔揚 抹茶塩
鉢物	筍 若布 蕨 木の芽
御飯	鮑御飯
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.

# 一品料理

## 小鉢

もずく酢	一、一〇〇円
鯛の子旨煮	一、三〇〇円
小蛸桜煮	一、三〇〇円
一寸豆素揚げ	一、一〇〇円

## 珍味

唐墨大根	二、一〇〇円
白身酒盗和え	一、三〇〇円
烏賊このわた	一、九〇〇円

## 造り

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

## 季節の煮物椀

白身葛叩き	二、八〇〇円
すっぽん小鍋	四、二〇〇円

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

## 焼物

白身魚木の芽焼き	二、七〇〇円
鯛白子焼き	二、七〇〇円
鰻白焼き	三、七〇〇円
才巻海老塩焼き	二、八〇〇円
鮑のバター焼き	四、二〇〇円
和牛ローストビーフ	四、二〇〇円

## 揚げ物

ホワイトアスパラ	一、五〇〇円
鯛白子	二、七〇〇円
野菜天婦羅	三、〇〇〇円
天婦羅盛り合わせ	四、四〇〇円

## 炊合せ

野菜炊き合わせ	二、一〇〇円
若竹煮	二、一〇〇円
和牛柔煮	三、二〇〇円

## 御飯

酢立蕎麦	一、七〇〇円
鰻茶漬け	一、九〇〇円
ローストビーフ丼	二、一〇〇円
鯛釜飯	三、七〇〇円
鰻釜飯	四、二〇〇円

(釜飯は二名様分の量です 四〇分程お時間いただきます。)

## 朝堀筍(大阪産)

朝堀筍木の芽和え	一、五〇〇円
朝堀筍造り	一、八〇〇円
朝堀筍 若布 炊合せ	三、五〇〇円
朝堀筍 天婦羅	三、五〇〇円
朝堀筍笹の葉焼き	三、五〇〇円
朝堀筍釜飯 二人前	二、五〇〇円

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.