

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 焼鱧 車海老 蛇腹胡瓜 針生姜 加減酢

煮物椀 白味噌仕立て

翡翠茄子 トマト豆腐 結青グツ
青味 柚子

造り 季節の造り三種 あしらい

焼物 鮑 ヤングコーンバター焼き クレソン

鉢物変わり 近江鴨ハーブ焼き 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、五〇〇円で鱧 又は 鮎・季節の野菜三種の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

蓮の葉盛り 夏野菜煮凍り

南京 小芋 椎茸 ヤングコーン オクラ

美味出汁

煮物椀

白身葛叩き 玉蜀黍豆腐 青味 梅肉 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

鮎塩焼き 蓼酢

強肴

トマト酢立蕎麦 美味出汁

鉢物

和牛タンしゃぶしゃぶ

淡路玉葱摺り流し 野菜いろいろ

御飯

鮑御飯

香の物

三種

汁

赤出汁

水菓子

季節の果物

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.

開業30周年記念特別会席

二六、〇〇〇円

先付

ヤングコーン クリームチーズ玉蜀黍和え

煮物椀

白身葛叩き 谷中団子
蓴菜 青味 梅肉 柚子

造り

雲丹食べ比べ 季節の造り盛り合わせ

焼物

炭火焼き くまもとあか牛 近江牛食べ比べ
野菜いろいろ

揚物

鱧天婦羅 鮎唐揚げ 野菜いろいろ

鉢物

うなぎ焼牛蒡豆腐 モロッコ隠元
揚牛蒡 木の芽餡

御飯変わり

鮑 フレンチキャビアちらし寿司

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

一品料理

小鉢

もずく酢
野菜焼浸し
鱧 胡瓜 蓴菜 加減酢
うざく

一、一、一、一、
七、六、四、一、
〇、〇、〇、〇、
円、円、円、円、

珍味

唐墨大根
白身酒盗和え
烏賊このわた

一、一、二、
九、三、一、
〇、〇、〇、
円、円、円

造り

本日の造り盛り合わせ
三種
五種
アオリ烏賊
赤身
北雲丹
本日の白身造り

三、三、三、二、四、三、
〇、五、五、六、八、〇、
〇、〇、〇、〇、〇、〇、
円、円、円、円、円、円、
、
、

季節の煮物椀

白身葛叩き
すっぽん小鍋

四、二、
二、八、
〇、〇、
円、円

焼物

鮎塩焼き
海老塩焼き
鰻白焼き
鮑バター焼き
和牛ローストビーフ

三、三、三、三、
〇、〇、七、〇、
〇、〇、〇、〇、
円、円、円、円、
四、四、
二、二、
〇、〇、
円、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.

揚物

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
---------	--------

御飯

酢立蕎麦	一、七〇〇円
鰻茶漬け	一、九〇〇円
和牛ローストビーフ丼	二、一〇〇円
鯛釜飯	三、七〇〇円
鰻釜飯	四、二〇〇円
鮑釜飯	五、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。)

鰻料理

鰻ちり	三、五〇〇円
鰻照り焼き	三、二〇〇円
鰻天婦羅	三、二〇〇円
鰻ざく	一、七〇〇円
鰻寿司	一、八〇〇円
鰻小鍋	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