

つばき

一四、七〇〇円

先付

白子豆腐 半生車海老

紅葉おろし 浅葱 花穂紫蘇 割ボン酢

煮物椀

自家製西京仕立て

甘鯛と茸東寺蒸し

結び三つ葉 紅葉人参 松葉柚子

造り

季節の造り三種 あしらい

焼物

鮑バター焼 生雲丹乗せ

海老芋唐揚げ ペリーラ

鉢物

鱈鍋

ハリハリ野菜 椎茸 大根そば

絹豆腐 柚子胡椒

御飯

鰻釜飯

香の物

三種

留椀

赤出汁

水菓子

季節物

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリ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.

島根を楽しむご縁会席

二二、〇〇〇円

先付

西条柿胡麻和え ブロッコリー焼粟麩

吸物

つみれ椀

鱈 舞茸 かぶら 白葱

造り

季節の造り三種盛り

山葵醤油 ちり酢 浜守の塩

酒菜

笹カレイと胡瓜酢 半熟燻製玉子

鱈なめろう 角寿司 鰻豆腐

あご野焼磯辺揚げ 干し大根と芹浸し

合肴

しまね和牛炭火焼 焼島根野菜

山葵割醤油 岩塩

強肴

出雲そば とろろ 山葵つんつん

鉢物

のどぐろ煮付け 法蓮草

御飯

天女の羽衣釜飯

穴子一夜干し さつま芋 茸 牛蒡 うす揚げ

香の物

三種

留椀

自家製味噌のしじみ汁

水菓子

抹茶ムース 善哉パフェ仕立て

上記おしながきでは島根県きぬむすめ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	一、一〇〇円
海老芋唐揚げ	一、三〇〇円
揚げ銀杏	一、一〇〇円
蟹錦秋和え	一、五〇〇円
西条柿胡麻和え	一、三〇〇円

珍味

白身鯛腸塩辛和え	一、五〇〇円
鱈なめろう	一、六〇〇円
烏賊このわた	二、〇〇〇円
白子豆腐	一、六〇〇円

造り

本日の造り盛り合わせ	三、五〇〇円
三種	四、九〇〇円
五種	二、六〇〇円
あおり烏賊	二、七〇〇円
鰹（造り又はたたき）	三、〇〇〇円
鮪（赤身又はトロ）	三、五〇〇円
北雲丹	三、〇〇〇円
白身造り・うす造り	三、〇〇〇円

季節のお吸物・小鍋

つみれ椀	一、八〇〇円
蟹真丈 蕪雲仕立て	二、〇〇〇円
自家製西京仕立て	二、二〇〇円
甘鯛と茸 湯葉蒸し	二、〇〇〇円
鯛煮麺	二、〇〇〇円
すっぽん小鍋	四、二〇〇円
鯖ハリハリ小鍋	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.

焼物

鰯塩焼き 又は 照焼き	二、三〇〇円
鯖塩焼き 又は 照焼き	二、三〇〇円
車海老塩焼き	三、〇〇〇円
鰻白焼き 又は 蒲焼き	三、七〇〇円
鮑バター焼き	四、二〇〇円
和牛ローストビーフ	四、二〇〇円

揚物

野菜天婦羅	三、〇〇〇円
天婦羅盛り合わせ	四、四〇〇円
車海老生揚げ	三、〇〇〇円
戻り鰹レアカツ	二、八〇〇円

炊き合せ

野菜炊き合わせ	一、八〇〇円
のどぐろ煮付け	二、五〇〇円
ぶり大根	二、三〇〇円
かぶらと烏賊団子	一、八〇〇円
甘鯛かぶら蒸し	二、二〇〇円

食事

酢立蕎麦	一、七〇〇円
鰻茶漬け	二、〇〇〇円
和牛ローストビーフ丼	二、四〇〇円
地鶏と根菜釜飯	三、五〇〇円
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。)