

まいどおおきに！ 居酒屋はなの

おしながき



はなの一番出汁で炊いた

自慢のおでん

- 大根 牛蒡天
- 牛すじ 結び白たき
- 玉子 厚揚げ
- じゃが芋 タコ串 (五〇〇円)

焼物

- 出汁巻玉子
- 鱧照焼
- 鱧塩焼 芝漬け卸し添え
- 季節焼野菜 金山寺味噌添え
- 但馬の味どりタレ焼ねぎま串
- 小蛸とアスパラ酒盗バター

揚げ物

- 季節野菜天ぷら
- 鱧紅梅揚げ
- 揚げ出し豆腐山掛け
- 丸茄子田楽
- 但馬の味どり唐揚げはなの佐藤流

一品料理

- 若鮎塩焼 (一尾) 八〇〇円
- 鱧ちり 一、三〇〇円
- 鱧葛叩きの吸物 一、五〇〇円
- 近江牛炭火烧 (五〇グラム) 二、五〇〇円
- どて焼 六〇〇円
- バター (二貫) 八〇〇円
- 鱧寿司 (二貫) 八〇〇円
- にぎり寿司各種 (一貫) 四〇〇円
- 細巻寿司各種 (三貫) 五〇〇円

デザート

- 宇治和東ほうじ茶プリン 八〇〇円
- 宇治和東抹茶グラニテと葛餅 一、三〇〇円

- ・盛り合わせをお持ちいたします。
- ・おしながきより追加の料理を

お申しつけください。

一品料理・デザートは、

別途追加料金を申し受けます。

あて、小鉢

- しろ菜と薄揚げ浸し
- じゃこ万願寺唐辛子
- 水茄子浅漬け
- 奈良和え
- 鱧ざく
- 淡路新玉葱と生ハムサラダ
- 生湯葉とアボカド山葵醤油

お造り

- 天然白身
- 赤身
- あおり烏賊
- 縞鱒
- 胡麻さば
- 本日のお楽しみ鮮魚

吸物、焚物

- 鯛煮麺の吸物
- 大和ポークの沢煮椀
- 味噌風味の船場汁
- 明石焼風蛸入り黄身豆腐
- 芋タコなんきん煮
- 焼穴子と地鶏入り茶碗蒸し
- 小さなきつねうどん
- 小さな肉吸い (近江牛)