

酒肴

- 鱧はもの南蛮酢漬け 七〇〇円
- 季節の焼き野菜（内容は別メニューをご覧ください） 八〇〇円
- 鱧はもの出汁巻き玉子 九〇〇円
- 薫香くんこうポテトサラダ バゲット添え 六五〇円
- あぶり牛たんとアボガドのサラダ仕立て 九五〇円
- 鮭さけとばチツプスあぶり焼き 六五〇円
- 富山産直送ホタルイカの干物 七〇〇円
- 漬け物盛合せ 五〇〇円

サラダ

- 鶏わさささみのレモンスライスサラダ 八〇〇円
- 薫わら焼きカツオのスモークサラダ 九〇〇円
- 和牛たたくと九条ねぎの岩のりサラダ 九〇〇円

揚げ物

- ずんだもちの揚げ出汁 六八〇円
- 夏の魚介と野菜のかき揚げ（内容は別メニューをご覧ください） 八五〇円
- 蓮根れんこんのはさみ揚げ 八五〇円
- たたき海老の春巻き 八五〇円
- 地鶏ハラミの竜田揚げ 七〇〇円

魚介

- 本日のお刺身（別メニューをご覧ください「盛り合せ」がおすすめです） 時 価
- 昆布ジメ鯛と胡瓜のみぞれ土佐酢 八五〇円
- 浅利の酒蒸しチゲ風 八五〇円
- すずきの塩焼きサラダ仕立てじゃがいものソース 一、一〇〇円
- 蛸たこたっぷりの 終風 明石焼き 七五〇円
- 鮪まぐろほほ肉のカツ トマトチーズ焼き 八五〇円

肉

- 淡路鶏たんしゅうけいの山椒味噌焼き 八五〇円
- 自家製鴨ロースのソーセージ 八五〇円
- 合鴨がいがのグリル、九条葱くじょうねぎのソース 一、〇〇〇円
- 神戸牛のローストビーフと根菜 玉葱たまねぎポン酢と青葱ソース 一、七〇〇円

ご飯物

- 平目の昆布ジメ出汁茶漬け 八〇〇円
- そばめしおにぎり 六〇〇円
- あぶり和牛の変わり寿司仕立て 八〇〇円

デザート

- 自家製季節のシャーベット（フレーバーはスタッフにお尋ねください） 四〇〇円
- 本日の自家製プリン（フレーバーはスタッフにお尋ねください） 四〇〇円
- フルーツカクテル吟醸ゼリー寄せ 五〇〇円

※当店ではすべて税込み価格で表示しております