

販売対象日：12/30~1/3

酒肴

心太 ￥950

山葵もずく ￥950

金目鯛山葵味噌 ￥950

神馬草山葵醤油漬け ￥950

本日の前菜 ￥2,400

刺身

白身魚のお造り ￥3,000

本日のお刺身 【一名盛り】 ￥3,500

(日替わり二種)

三点盛り 【二名盛り】 ￥5,600

(鮪・金目鯛・日替わり一種)

鮑のお造り (約130g) ￥6,500

煮物

金目鯛の切り身煮付け ￥3,700

金目鯛の姿煮付け ￥8,200

(\*ご提供に30~40分頂戴いたします)

揚物	鶏もも唐揚げ	¥ 1,800
	唐揚げ盛合わせ (鶏もも・イカ・タコ)	¥ 2,000
	野菜の天婦羅	¥ 2,400
	桜海老搔き揚げ	¥ 2,800
	天婦羅盛合わせ (海老二本・白身魚一種・野菜六種)	¥ 3,700
	鮑の天婦羅 (約130g)	¥ 6,000
焜炉	もち豚しゃぶしゃぶ	¥ 3,700
	金目鯛しゃぶしゃぶ	¥ 4,900
	和牛陶板焼き	¥ 6,000
	鮑の踊り焼き (殻付き約130g)	¥ 6,000

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

鍋物	国産牛すき煮鍋	¥ 4,500
	国産牛しゃぶしゃぶ	¥ 4,500
御食事	御飯セット 【お茶碗】 (小鉢・金目鰯山葵味噌・香の物・汁物付き)	¥ 1,400
	釜炊き白御飯セット【一合】 (二名分の小鉢・金目鰯山葵味噌・香の物・汁物付き)	¥ 2,200
	七滝のもち豚叉焼重 (小鉢・香の物・味噌汁付き)	¥ 3,900
	天婦羅重 (小鉢・香の物・味噌汁付き)	¥ 4,300
	鮓重 (小鉢・香の物・味噌汁付き)	¥ 5,600
	うな重 (小鉢・香の物・吸い物付き)	¥ 5,800
甘味	アイス各種 【特選抹茶・黒豆】	¥ 1,100
	本日のデザート	¥ 2,000