

<販売除外日：7/24~8/22>

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	¥ 2,800
本日のお刺身 【一名盛り】 (日替わり二種)	¥ 3,500
三点盛り 【二名盛り】 (金目鯛・日替わり二種)	¥ 5,600
鮑のお造り(約130g)	¥ 6,500
伊勢海老のお造り(約200g)	¥ 10,000
(※仕入れ状況により入荷が無い場合がございます)	

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

みしまコロッケ ￥1,800

鶏もも唐揚げ ￥1,800

唐揚げ盛合わせ ￥2,000

(鶏もも・イカ・タコ)

野菜の天婦羅 ￥2,400

桜海老大搔き揚げ ￥2,800

七滝のもち豚叉焼カツ ￥3,000

伊豆産金目鯛磯辺揚げ ￥3,000

天婦羅盛合わせ ￥3,700

(海老二本・白身魚一種・野菜六種)

焼物

伊豆産金目鯛塩焼き ￥3,700

焜炉

もち豚しゃぶしゃぶ ￥3,700

丸ごと骨まで使った

金目鯛しゃぶしゃぶ ￥5,200

和牛陶板焼き ￥5,500

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 もち豚すき煮鍋 ￥3,900

国産牛すき煮鍋 ￥4,500

御食事 御飯セット 【お茶碗】 ￥1,400

(小鉢・金目鯛山葵味噌・香の物・汁物付き)

釜炊き白御飯セット【一合】 ￥2,200

(二名分の小鉢・金目鯛山葵味噌・香の物・汁物付き)

七滝のもち豚叉焼時雨丼 ￥3,000

(小鉢・香の物・味噌汁・温度玉子付き)

七滝のもち豚叉焼重 ￥4,000

(小鉢・香の物・味噌汁付き)

桜海老搔揚げ茶漬け丼 ￥4,000

(小鉢・香の物・出汁・薬味・山葵付き)

天婦羅重 ￥4,300

(小鉢・香の物・味噌汁付き)

うな重 ￥5,800

(小鉢・香の物・吸い物付き)

甘味 アイス各種 【抹茶・黒豆】 ￥1,100

本日のデザート ￥2,000