

* 蕎麦前 *

表示価格は税抜きです

* 天麩羅 *

湯葉刺し 七〇〇円

国産大豆一〇〇%使用。鼈甲あんかけ

トマトサラダ 九〇〇円 帆立 一〇〇〇円

アメリカトマトと九条ネギの相性をお楽しみ下さい。

絶妙な揚げ具合。帆立の旨みをお楽しみ下さい。

蓮根 二〇〇円

王道、食感と味をお楽しみ下さい。

焼き味噌 五〇〇円

桜海老と蕎麦の実入り

味噌漬け豆腐 五〇〇円 穴子 一〇〇〇円

五家荘の伝統の手作り、日本酒にもってこいです。

サクツの中にふわつと穴子

どんこ椎茸 四〇〇円

肉厚で香り高い椎茸です

牛タンの味噌煮込み 二二〇円

柔らかく、味噌でコトコト煮込みました。

和牛イチボの串焼き 八〇〇円 車海老(一本) 二二〇円

ちようど良い脂ののり具合の美味しい赤身で 天麩羅の王道

馬鈴薯 三〇〇円

ホクホクです。バター塩で

銀鱈西京焼き 一〇〇円

当店自慢の味噌床に漬け込みました。

岩手鴨の燗焼き 一四〇〇円 アオリイカ 八〇〇円

岩手鴨の照り焼き、ピリツと山椒が

天草産のあまい烏賊を紫蘇で揚げます。

えのき茸 二〇〇円

クセになる逸品

のどぐろ開き 一五〇〇円

山口県産の脂ののった干物

金太郎の炙り 七〇〇円 雲丹磯辺 一三〇〇円

岸和田に揚がる鯛の一夜干し。丸々太って美味。

雲丹と海苔のハーモニ

南 京 二〇〇円

言わずと知れた逸品

バクライ 六〇〇円

このわたとホヤの塩辛、日本酒にピッタリ

もずく酢 四〇〇円 胡椒鯛 八〇〇円

生姜の香りのきいた美味しい酢の物

天草産の白身魚。美味

焼き海苔 四〇〇円

酒のあてにピッタリ

出汁巻玉子 一〇〇〇円

こだわりの八ヶ岳卵で巻く絶妙な味

鮪の山掛け 一〇〇〇円 天麩羅盛り合わせ 一九〇〇円

鮪には自信がございます。

おまかせで揚げさせていただきます。