

# コース料理

## 花車コース

要予約

季節を味わえる天ぷら会席コース

前菜・お椀・お造り・小鉢・  
天ぷら・そば・デザート

八八〇〇円

チャージ料込み

## 円山コース

要予約

和をベースにしなが

ら 粋にとらわれずその日の食材を

わだつみの感性でお届け

一三〇〇〇円

チャージ料込み

## 和牛極コース

要予約

黒毛和牛を使い

ヒレスステーキでめる

贅沢なコース

一六〇〇〇円

チャージ料込み

# おしながき

\*チャージ料として5%頂きます

## 肴

酒菜三種盛り 一〇〇〇円

ばくらい 七〇〇円

焼き味噌 六〇〇円

酒盗チーズと板麩煎餅 八〇〇円

からすみ大根 一〇〇〇円

あおりいか塩辛 六〇〇円

極細梅水晶 五〇〇円

## 逸品

湯葉刺し 八〇〇円

漬物盛合せ 六〇〇円

カモロース 一〇〇〇円

かもぬき 一〇〇〇円

鰯の頭肉小鍋 一〇〇〇円

じゃがバターのり塩 六〇〇円

わだつみサラダ 九八〇円

ローストビーフサラダ 一〇〇〇円

## 炙り

和牛イチボたたき 一二〇〇円

和牛イチボ串焼き 九八〇円

銀鱈西京焼き 一五〇〇円

さわら幽庵焼き 一五〇〇円

豆富食堂の

三角揚げ焼き 七〇〇円

だし巻き玉子 九五〇円

## お造り

本まぐろ 一八〇〇円

季節の白身魚 一六〇〇円

あおりいか 一二〇〇円

ほたて 一五〇〇円

うに 一七〇〇円

★お造り盛合せ2人前より承ります

## 天ぷら

海鮮三種 一九〇〇円

野菜六種 一五〇〇円

海老と三つ葉かき揚げ 一二〇〇円

わだつみかき揚げ 一一〇〇円

野菜かき揚げ 一〇〇〇円

★天ぷら盛合せ2人前より承ります

## 天ぷら単品

椎茸 各 三〇〇円

しし唐

人参

丸十

もろ胡瓜

茗荷

小茄子

蓮根

南瓜

大葉 一一〇円

いかうに 一一〇〇円

白身魚いくら 一二〇〇円

蓮根アンチヨビ 四〇〇円

きつね天 三〇〇円

味しみ大根 三〇〇円

帆立 一三〇〇円

穴子 一〇〇〇円

海老 五〇〇円

あおりいか 七〇〇円

めぐち 四〇〇円

# おしながき

\*チャージ料として5%頂きます

## 冷

もりそば 九〇〇円

九条ねぎ冷かけそば 一五〇〇円

鬼おろしそば 一三〇〇円

鴨せいりそば 一九八〇円

豆富食堂の一口揚げ

きつね冷かけそば 一四〇〇円

梅とろろそば 一六〇〇円

## 温

かけそば 九〇〇円

九条ねぎそば 一五〇〇円

カレー南蛮そば 一六〇〇円

鴨南蛮そば 一九八〇円

豆富食堂の一口揚げ

きつねそば 一四〇〇円

玉子としそば 一三〇〇円

湯葉そば 一六〇〇円

## 天ぷらそば

天ぷらそば (温・冷) 二三〇〇円

魚介三種と野菜五種

海老天ぷらそば (温・冷) 一九八〇円

海老三本と野菜五種

海老かき揚げそば (温・冷) 一九八〇円

海老と三つ葉

かき揚げそば (温・冷) 一八〇〇円

海鮮と野菜

野菜天ぷらそば (温・冷) 一七〇〇円

野菜九種

## 飯粒

和牛ひつまぶし 二五〇〇円

鴨井 二五〇〇円

天井 二二〇〇円

野菜天井 一七〇〇円

海老天バラちよい飯 八〇〇円

和牛イチボちよい飯 九九〇円

野菜天井ちよい飯 七〇〇円

豆腐めし 七〇〇円

## デザート

各六〇〇円

チヨコ餅

抹茶ソルベ

クレーマカタラーナ

ダイナーのコース料理は

別ページをご参照下さい