

## アラカルト

### 前 菜

季節の前菜盛り合わせ	45
海月・胡瓜・蟹身の土佐酢和え	18
玉子豆腐 雲丹	18
合鴨のロース煮	18
アオリイカ明太子和え	15
子持昆布	24
もずく酢	12
ズワイ蟹 かにみそ和え	16
枝 豆	9

### 握り寿司 2 貫

まぐろ赤身	24
まぐろ中トロ	30
サーモン	24
イクラ	25
本日の白身	24
かんぱち	24
雲丹	時価
特選握り寿司 5 貫	65
特選握り寿司 7 貫	85

### 巻き寿司 8 貫

鉄火巻き	24
ネギトロ巻き	32
まぐろ、アボカド巻き	26
サーモン、アボカド巻き	25
かんぱち、ネギ巻き	23
かっぱ巻き	16

## 刺身

特選お刺身 3種盛り合わせ	70
特選お刺身 5種盛り合わせ	95

## 温 菜

季節の茶碗蒸し (28/雲丹入り)	24
鶏の塩麴焼き	36
鶏の照り焼き山椒風味	36
かんぱちカマ焼き	32
銀鱈の西京味噌焼き	38
鮪のくわ焼き	42
季節野菜の天ぷら	42
海鮮と季節野菜の天ぷら	65
A 5和牛サーロインのグリル (110g)	120
A 5和牛フィレのグリル (110g)	135

## お食事

稲庭うどん (冷または温)	35
季節の釜炊き 赤出汁椀 香の物付き	45
鉄火丼 赤出汁椀付き	55
旬魚の海鮮丼 赤出汁椀付き	65
お食事セット (白米・赤だし椀・香の物)	23
白米 (日本産)	9
赤だし	9

## デザート

米粉のイチゴショートケーキ	25
---------------	----

その他のデザートは、デザートメニューをご覧ください。