

～高島オイスターシリーズ!!～

生牡蠣 (1ケ)	1200
牡蠣料理(1ケ)(煮卸し、味噌田楽、ホイル焼、フライ)	各 1300

～前菜～

武井の前菜いろいろ盛り	3000
合鴨料理 (ビール漬け、味噌漬け)	各 2000
旬の毛蟹と雲丹の土佐酢ジュレ掛け (+イクラ 500)	2800
炭酸水で作った真蛸のやわらか煮	1400
国産和牛内もも肉のタタキ 九条葱ソース	2200
稚鮎の南蛮漬け	900
四方田の鮎の甘露煮	900
もずく酢	600
濃厚!!クリームチーズ味噌漬け	900
カマンベールチーズのもちもち揚げ	700
佐藤くんのシンプル・イズ・ザ・ポテトサラダ	700
蓮根とごぼうのきんぴら	800
フルーツトマトのゼリー掛け	800
茄子の浸し オクラとろろ掛け	700
クレソンサラダ	1400
水茄子 胡麻味噌	800
蛸とじゅんさい 和風ジュレ	1600
～刺身～	
本日のおすすめ刺身	2500～

～煮物～

夏野菜と鶏団子の冷製仕立て	1400
和牛すき 卵黄添え	2400
かぼちゃの饅頭 鶏そぼろ射込み	1400
合鴨と茄子の治部煮	

～焼物～

出汁を使った甘めの玉子焼き	900
海老つくね 又は 鴨つくね(各1本、タレ or 塩)	900
のど黒の塩焼き 又は 西京焼き	3000
和牛と太アスパラの磯辺巻き	2200
本日の焼き野菜 自家製胡麻味噌	ask
かじき鮪のソテー 大葉タルタル	2600
茄子の二色田楽焼き	1200
うなぎの白焼き 又は うなぎのへしこ焼き	3800
鶏つくねとトマトソースのグラタン	1800

～揚物～

店主の気まぐれだよ!!プレート盛り	6000
国産和牛の牛カツ オリジナルソースで	3000
明太子の磯辺揚げ	2000
旬のキスの天ぷら又はフライ(1枚～)	400
鱧の天婦羅	1400
鱧とアスパラのから揚げ	1600
とうもろこしのかき揚げ	700

～御飯と一緒に～※下記のメニューは一人前のご用意です※

真鱈フライ(1本)	1200	イクラ醤油・辛子明太子	各 500
唐揚げ風 鰯の煮つけ	1500	じゃこの有馬山椒煮・ピリ辛肉味噌	
銀鱈西京焼き	1500	特製焼き海苔・紀州梅干・山葵とろろ	
自家製メンチカツ ハヤシソース	1200	玉子(生) 葱正油で!!・山葵海苔	各 300
豚と葱の温しゃぶ	1200	ぬか漬け	400
豚と野菜のピリ辛味噌炒め	1200	味噌汁	600
牛バラ肉と水菜のオイスター炒め	1200		
鶏の立田揚げ(シンプル・おろしポン酢・チリソース)	1200	～デザート～	
		リクエスト!!米粉のブランマンジェ	600
		きなこアイス黒蜜掛け	600
		大葉シャーベット	600
		カ〇〇ス寄せ レモン風味	600

～季節のおまかせコース～

季節料理 7品

こだわり国産米土鍋ご飯

デザート

9500

季節料理 4品

こだわり国産米土鍋ご飯

デザート

8000