

本日のお品書き

○鮮魚刺身

- 長崎、生本まぐろ中トロ 一、八五〇
- 長崎、生本まぐろ赤身 一、七〇〇
- 瀬戸内、はも炙り梅肉醤油 一、六〇〇
- 愛媛、真鯛刺身 一、六〇〇
- 愛媛、甲いか刺身 一、五〇〇

※少量から盛合せます。



○初夏の冷菜

- 牛蒡と蓮根の山椒きんぴら 七八〇
- 夏野菜五種の冷やし炊合せ 一、一〇〇
- 真蛸の柔らか煮とオクラ浸し 九八〇
- 緑のおやさしいサラダ 一、三五〇
- 宮崎和牛のローストビーフ 一、八〇〇
- 小かぶときゆりのぬか漬 六八〇
- 珍味三種盛合せ 一、二〇〇

(鯖のしこ、ふぐ卵巣粕漬、味噌にしん)

○初夏の温菜

- 茹で上げ枝豆 七〇〇
- 圓の温製ポテトサラダ 七三〇
- 天然鯛のあら炊き 一、一〇〇
- 出汁巻き玉子 長崎太陽卵使用 九五〇
- 豚角煮と野菜の京味噌あん 一、八〇〇

○初夏の揚げ物



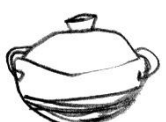
- とうもろこしのかき揚げ 九八〇
- 鱧と万願寺唐辛子のフライ 一、四〇〇
- 青森産、白魚の天ぷら 一、二五〇
- 阿部鶏の塩麴揚げ 一、一〇〇
- 和牛のカツレツ、山椒ソース 三、〇〇〇

○初夏の炭火焼

- 皮付きヤングコーン炭焼き 七八〇
- 極太、アスパラガス炭焼き 八八〇
- 京都麩嘉さん、生麩のお焼き 八八〇
- 銀だらの西京焼き 一、七五〇
- 瀬戸内ハモのたれ焼き 一、四〇〇
- 薩摩赤鶏塩焼き 一、七五〇
- 国産豚の醤油麴漬け焼き 一、七五〇
- 宮崎和牛イチボの塩焼き 三、〇〇〇



○圓のぐごはん



- 茨城こしひかり吟米土鍋ごはん 一、二五〇
- 焼き鱧と有馬山椒の炊込みご飯 三、〇〇〇
- 焼とうもろこしと白魚の炊込みご飯 二、八五〇
- 青森鮭といくらの炊込みご飯 三、二〇〇

※土鍋ごはんは、炊き立てを準備しますので、

30分ほどお時間頂きます。

- 落味噌の焼きおにぎり 五〇〇
- 梅と大葉のおろし素麺 八五〇
- すだちおろし素麺 八五〇

○ごはんお供と甘味

- 自家製、かつおふりかけ 四五〇
- いくらの醤油漬 九〇〇
- 京ちりめん 五五〇
- 赤出汁と小漬物セット 六五〇
- 黒豆きな粉アイスと胡桃グラッセ 五〇〇