

お薦め御膳

(ユ一〇)

黒鯛御膳

二八、九〇

黒鯛姿煮、

冷奴、和風サラダ、

御飯、香の物、味噌汁、

水菓子

寿司御膳

二六、九〇

寿司盛合せ、季節の炊合せ、

天麩羅(海老、つまみ揚げ)、

和風サラダ、味噌汁、

水菓子

天麩羅御膳

二五、九〇

天麩羅盛合せ、

季節の炊合せ、和風サラダ、

御飯、香の物、味噌汁、

水菓子

鶏竜田御膳

二二、九〇

鶏の唐揚げ、刺身二種、

小鉢、和風サラダ、

御飯、香の物、味噌汁、

水菓子

## 御飯類

(ユーロ)

うな重

三、四、九〇

二九、九〇

天井

一四、九〇

牛しぐれ丼

味噌汁・香の物

一三、九〇

親子丼

二二、九〇

おにぎり

\*共に味噌汁・香の物付き

六、九〇

いなり寿司(三個)

六、九〇

御飯

三、〇〇

## 甘味類

(ユーロ)

クリームあんみつ

六、九〇

和風アイス盛合せ

五、九〇

姫フルーツバスケット

四、二〇

抹茶セット

六、九〇

もち大福

三、九〇

(よもぎ・黒／白)さま・

黒まめ・梅・白)

## 即着・一品料理

(ユーロ)

いかとびつこ山葵和え

八、九〇

酢の物盛り合わせ

七、九〇

ほうれん草(おひたし又は、  
胡麻和え)

五、九〇

サラダ(和風又は、  
わかめ)

四、九〇

豆腐サラダ

四、九〇

もやしサラダ

四、五〇

冷奴

四、五〇

いか塩辛(北海道特製)

四、九〇

枝豆

四、九〇

お新香

四、五〇

## その他の一品料理

(ユーロ)

黒鯛姿煮

一九、九〇

だし巻き玉子

五、九〇

シーフードサラダ

八、九〇

鶏竜田揚げ

六、九〇

和風餃子

五、九〇

揚げ出し豆腐

四、九〇

なつとう

六、九〇

長芋そうめん(当店特製／季節限定)

四、九〇

## 焼き物

(ユーロ)

焼き鳥盛合わせ(焼き鳥 三本  
ねぎま 二本)

九、九〇

鰯西京焼き

一四、九〇

塩さば

八、九〇

鮭柚香焼きsalmon

九、九〇

鮭のかま焼き

七、九〇

うなぎ蒲焼

二五、九〇

※焼き鳥・焼き魚が出来上がりますのに

一五分程要します

## 揚げ物

(ユーロ)

海老の天麩羅

一八、九〇

天麩羅盛合せ(海老・白身魚・野菜)

一六、九〇

季節の野菜天麩羅

九、九〇

揚げ出し豆腐

四、九〇

## 御椀

味噌椀

三、二〇

なめこ椀

三、五〇

お吸い物

三、八〇

当店自慢!

「好評頂いています！」

是非一度、ご賞味下さい。

黒鯛姿煮

一九、九〇

## 麺類

(ユーロ)

優月うどん (温・冷)

一七、九〇

天麩羅盛り合わせ・小鉢

いなり寿司・香の物

## 季節限定メニュー

冷やしぶっかけうどん

一〇、九〇

(山菜、きのこ、刻み葱、揚げ玉、若布などの

たっぷりの具をうどんに、大根おろしと冷たい

御出汁をかけてどうぞ。)

海老焼きソバ

一三、九〇

(特製玉子麺)

天ざるうどん

一一、九〇

天麩羅うどん

一一、九〇

山彩うどん

八、九〇

きつねうどん

七、九〇

たぬきうどん

七、九〇

ざるうどん

七、九〇

※うどんは、おそばに変更できます。

(一、五ユーロ増し)