

先

からすみ(尾鷲・美鈴)
 タラ子の粕漬け
 鰯の辛煮
 鰯の南蛮漬
 蛸のマリネ

造

ひらめ
 まぐろ
 しまあじ
 生うに
 しめ鯖
 生湯葉
 盛合せ



焼

熊野灘直送干物
 さんま(丸干)
 あじ(開き)
 甘鯛
 かれひ
 帆立貝と生麩の甲ら焼
 海老と蓮のつくね焼

煮

阿吽坊の信太巻
 粟麩の甘から煮
 青野菜の湯葉巻
 飛龍頭(自家製)
 にしんと茄子の焚合せ
 海老の丸(清し仕立)
 鴨団子の旨煮
 南瓜のそぼろあんかけ(夏季)
 大根のそぼろあんかけ(冬季)
 湯葉包み
 豚の角煮

揚

湯葉巾着
 白身魚の道明寺揚げ
 烏賊団子の道明寺揚げ
 魚の大葉揚げ
 季節の野菜天ぷら

和

白あえ(生麩と季節の果菜)
 百合根こんにやくごまみそあえ
 生麩のごまあえ
 赤貝とわけぎのぬた
 しめ鯖納豆あえ
 茸と生麩のレモン酢

蒸

蒸し寿司
 おこわ蒸し
 あさり酒蒸し
 甘鯛酒蒸し
 道明寺蒸し
 蒸し烏賊団子

肴 温

あられ揚げ(葛仕立て)
 甘鯛の揚げあんかけ
 揚げ出し豆腐
 鰻と椎茸のちまき
 茄子のすっぱいあんかけ
 かれひの揚げ出し
 笹巻き豆腐
 焼ひろっす

肴 冷

茄子の冷製ウニソース添え
 合鴨の赤ワイン煮
 鴨ロース
 胡麻豆腐
 肉のたたき
 芥子れんこん
 焼帆立と生野菜のサラダ
 生春巻
 アボカド
 シーフードのくるみあえ



汁

あさり汁
ひしがにみそ汁
呉汁

飯

季節ごはん
じゃこごはん
鯛茶漬け
ごはん
茶そば(ごはん付)

● 酒肴三品 二、七五七円 (別途付出し代 六六二円)

● 一汁三菜 三、八五九円 (別途付出し代 六六二円)

● 一汁八菜 六、六一五円

(表示価格はサービス料・消費税込)

■ 御夕食―六、六一五円・八、八二〇円・一、〇二五円

コース料理のご予約も承ります。ご予算に応じてご利用いたします。

■ 鍋料理―六、六一五円(要予約)

■ 御昼食―一汁三菜 二、六二五円 (御昼食一汁三菜はサービス料は頂いておりません
コース料理(六、六一五円)のご予約も承ります。

二階の座敷をご利用いただけます。
二名様から二十名様までの小宴にご利用ください。

お食事後にデザートサービスをいたします。
係の者へお申し付けください。

お帰りの際、お勘定は「お席」にてお済ませください。

(表示価格はサービス料・消費税込)