

季節の料理

すべて税込価格です

まずは「いわ瀬」特選お造り（全て天然物）	1650円
おまかせ五種盛（二人前より）	
枝豆（茶豆風）	660円
白バイ貝 お吸い物	880円
じゅんさい（秋田産）アメリマトマト酢	1000円
あんきも 味噌漬け（青森産）	1500円
白ミル貝 肝和え	1500円
ほたるいか わらび スモーク酢味噌	880円
肉厚子持ち昆布 水菜 お浸し	1100円
自家製生からすみ大根	1650円
雲丹 茶碗蒸し パルメザンチーズ	1800円
ハモ 丸なす 揚げ出し じゅんさい	2200円
旬のお魚 天ぷら	1500円
稚鮎 串天ぷら	1650円
鱈 塩焼	1650円
桜ます 塩焼	1800円
とうもろこし かき揚げ	880円
桜海老（由比） かき揚げ	1000円
ホワイトアスパラ ほたるいか煮物	1800円
肉厚子持ち昆布フライ	1800円
海鮮ポテトサラダ 1100円（+雲丹いくらのせ）	2500円
じゃこサラダ	880円
黒毛和牛ほほ肉柔らか赤ワイン煮込み	3000円
いわ瀬のこだわり和風コロッケ 1ヶ	600円
とうもろこし雑炊 パルメザンチーズ	2200円

だし巻玉子(2貫から)

だし巻玉子+雲丹いくら(2貫から)

骨付き地鶏 唐揚げ 又は天ぷら(5本)

鶏のせせり七味炒め

銀だら西京味噌幽庵焼き

1 1 1  
6 1 1  
5 0 0  
0 0 0  
円 円 円

煮穴子一本 炙り 又は 天ぷら(対馬産)

2  
0  
0  
0  
円

自家製厚揚げ(京都の豆乳使用)

お漬け物(自家製ぬか漬け)

8 8  
0 8  
0 0  
円 円

メさば棒寿司(お時間かかります)

炙り穴子 一口手巻き寿司

2  
5  
3  
0  
円

黒毛和牛ほほ肉和風カレーライス

1  
6  
5  
0  
円

(お時間かかります)

赤出汁

自家製キャラメルアイス抹茶パウダー掛け

6  
6  
0  
円

コース料理

5280円 6380円 7480円