



夏の囲炉裏コース

夏の囲炉裏コース

六、〇〇〇円

前菜盛り(もろこし摺り流し、ゴーヤサーモン巻き、

長芋梅海月、相州牛ローストビーフ、揚げ蓮根)

冷やし鉢(揚げ茄子、トマト、胡麻餡)

囲炉裏炭火焼(帆立、赤海老、鰻、豚タン、野菜四種)

炉端炭火焼(あゆの炭火焼き)

お食事(抹茶うどん)

甘味(季節のフルーツ)

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なります。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

郷土料理

(宮崎県)



冷や汁鶏南蛮御膳

2,100円

(冷や汁、鶏南蛮、ご飯、小鉢、香の物)

冷や汁は、豆腐、ほぐした鯛の身、みょうが、キュウリ、大葉が入っています。最初は、そのまま召し上がりいただき、最後はごはんにかけて、お召し上がりください。

唐揚げは、揚げたてを甘酢にくぐらせ、上からたっぷりタルタルソースをかけました。

暑い時期に、おいしく食べられることから、宮崎県から全国に広がりました。

冷や汁鶏南蛮御膳

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

夏のおすすめ



国産牛の朴葉味噌焼き (90g)

2,000円



穴子一本天重

(小鉢、香の物、味噌汁)

2,100円



海老のアヒージョ

1,100円



冷やし抹茶うどん ～豆乳仕立て～

1,400円

※お米は国内産を使用しております。 ※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

夏のおすすめ



鰻串炭焼き (2本)

1,800円



もろこし炭焼き

800円



水まんじゅう (餡子、ずんだ)

600円



ガリトマト

750円

※お米は国内産を使用しております。 ※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。