

## おでん

大根  
こんにゃく  
結び白滝  
玉子  
半ぺん  
焼豆腐  
厚揚げ  
がんとどぎ  
ロールキャベツ  
ちくわ  
ちくわ麩  
筍  
じゃがいも  
空豆  
春菊  
蓬麩  
山うど信田巻  
フルーツトマト  
れんこんもち  
梅つくね  
浅利と春キャベツのさつま揚げ  
牛舌  
餃子  
角煮とおもちの袋  
黄ニラの豚巻き  
鯖のつみれ  
海老真丈  
おこげ  
結び昆布  
おまかせ盛合せ(十二種)

## 一品料理

牛すじの煮込み 七三〇  
ゆでキャベツの塩昆布和え 七三〇  
落のしじみ山椒煮 七三〇  
島らつきょうの酢浸し 七八〇  
お漬物の盛合せ 八八〇  
螢烏賊と山葵菜のサラダ 一二〇〇  
熊本産馬刺 二〇〇〇  
羅白産宗ハカレイの浜干し 一二〇〇  
おでん出しの出し巻き玉子 一三〇〇  
鱸の若草焼き 一四〇〇  
筍の姿焼き 一六〇〇  
岩中豚の粕漬け焼 一六〇〇  
和牛サーロインの網焼 三〇〇〇  
浅利と蓬のかき揚げ 一二〇〇  
鯛白子の天ぷら 一三〇〇  
蛤の殻揚げ 一五〇〇

## お食事

おでん出しの汁かけごはん 七〇〇  
鴨せいろそば 八〇〇  
おにぎり 一ケ三五〇  
(こんぶ、明太子、梅、おかか)

## 珍味

チーズハツ橋 四二〇  
めふん 四二〇  
博多椒房庵の明太子 八八〇  
くじらベーコン 一四〇〇

四〇〇〇

\*表示価格は全て税込価格となっております\*