

# 季節のお薦め

## 知多牛と 淡路玉ねぎの 陶板焼き

二〜三名様分 税込 一九八〇円

甘みが強い淡路玉ねぎと  
知多牛の希少部位「イチボ」。  
自家製ソースでどうぞ。



# 一品



- 地卵のポテトサラダ 六〇〇-
- アボカド酒盗チーズ 五八〇-
- いぶりがっこと  
クリームチーズ 五五〇-
- 冷やしトマト 四八〇-
- じゃこねぎ豆腐 四二〇-
- たたき胡瓜 四三〇-
- 長芋のわさび漬 六三〇-

- 鴨のたたき 八八〇-
- 牛すじと  
もつのどて煮 六九〇-
- 山椒フライドポテト 六〇〇-
- 季節野菜と  
豆腐の揚げ出し 八八〇-
- 出汁巻き玉子 六四〇-
- 枝豆のガーリック  
バター醤油焼き 六〇〇-



- 炙り明太子 六三〇-
- ばい貝の旨煮 六五〇-
- サーモンの  
ロールカルパッチョ 八九〇-
- 漬物盛り合わせ 六八〇-

- 桜島鶏の唐揚げ 七四〇-
- 三河鶏せせりの  
塩炒め 七二〇-
- エイひれの炭火炙り 七二〇-
- あかしや海老の  
唐揚げ 七二〇-

# 珍味

- いかの塩辛 四八〇-
- たこわさ 四八〇-
- ほたるいか沖漬 五四〇-
- 甘海老の麴漬 五四〇-
- ホヤとこのわたの塩辛 五八〇-
- おまかせ珍味  
三種盛り合わせ 七五〇-



\*表示価格は税込です。

当店ではお通し代として440円頂戴しております。

# 野菜

やわらか湯葉の法蓮草サラダ 八二〇ー  
 生ハムとアボカドのシーザーサラダ 八八〇ー

# 串揚げ

揚げ油は、純国産の米油をブレンド  
 さっぱりしていてヘルシー。  
 栄養価が高く、何本でもお召し上がり頂けます。



豚バラ巻き 二〇〇ー アボカドの生ハム巻き 二四〇ー  
 うずら卵 一六〇ー 海老 二三〇ー  
 もち明太子 一六〇ー ささみチーズ 二二〇ー  
 赤ウインナー 一五〇ー アスパラ一本揚げ 二五〇ー  
 高野豆腐 二〇〇ー 岐阜・川辺町「しいたけプラザーズ」直送  
 カマンベールチーズ 二〇〇ー 原木栽培しいたけ 二四〇ー  
 おまかせ五種盛り 八三〇ー

当店ではお通し代として440円頂戴しております。

# 御数

しいたけプラザーズ直送  
 原木しいたけの  
 バター醤油焼き 八六〇ー



しまほっけの開き 九四〇ー  
 銀だらの西京焼き 一二八〇ー  
 メカジキと大根の煮付け 八四〇ー



チキン南蛮 八六〇ー  
 知多豚の炭火焼き 一二八〇ー  
 鴨ときのこの朴葉味噌焼き 一三八〇ー  
 牛肉の柳川鍋 一三〇〇ー

\*表示価格は税込です。

# 甘味

いちご杏仁豆腐 五八〇―

わらび餅 五四〇―

ほうじ茶プリン 五八〇―

柚子シャーベット 四二〇―

いちご大福と抹茶アイス 六〇〇―

