



のおすすめメニュー

和食ななかまど

期間 2011年12/1(木)~2012年2/29(水)

※釜めしはご注文を頂いてからお作りしますので20分程お時間がかかります。(ご注文は午後9時15分までとなります)

金目鯛とズワイガニ



季節の釜めし 1,000円

金目鯛とズワイガニのに入った釜めしです。
味噌汁/小鉢/お新香付き



季節の釜めし御膳 1,600円

季節の釜めしに、季節の野菜天ぷらと茶碗蒸しをセットにしました。味噌汁/小鉢/お新香付き

フカヒレとズワイガニの

淡雪風麺 980円

あわゆきふうめん

コラーゲン豊富なフカヒレ入りの中華麺です。



ななかまど御膳 1,500円

鯖の西京焼き/刺身3点盛り/天ぷら4点盛り
刺身湯葉/ごはん/味噌汁/お新香付き



茶香うどん御膳 980円 ※茶香うどん単品は580円です。

お茶の香り豊かな、こしのあるうどんです
野菜天ぷら盛合わせ/とろろ/五穀米/お新香付き

おすすめ一品料理



タコの唐揚げサラダ 550円



若鶏のチリソース煮 580円



合鴨のスモーク 480円



カニクリームコロッケ 600円



ぶりの刺身 500円



ほっき貝とつぶ貝の造り 450円



とりあえず生ビール!

最初の1杯目に限り
生中ジョッキ460円が→320円

※食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係員にお申し出ください。



帆立貝柱と白菜の煮込み 550円



若竹煮 400円



鰯と菜の花の酢味噌 420円