

伊端境

決当日の小魚は見て選んで
いたたまき

クマ海老一匹 一五〇〇-

^{経州} 女かん鶏とも肉 九六〇-

^{スベシ} 人ペリコ豚骨付ロース 一三六〇-

^{経州} 熊野牛の炙り 一八九〇-

アボガド玉子 五八〇-

いしがバター 五八〇-

できたし厚あげ 五八〇-

朝どい魚の

送り盛合せ

三種 八〇〇-

五種 一三〇〇-

花巻厚黒豚と野菜の

セイロ甘煮

一八九〇-

山火七輪控

魚

一夜子し

野菜

ハタハタ一夜子し 六〇〇 加賀シラコン 一〇〇〇

穴子一夜子し 一六〇 特大しいたけ 八〇〇

スルメイカ 下夜子し 八〇〇 万願寺とうもろこし 八〇〇

鮭のハラスエムンせい 八〇〇 長ササ 六〇〇

ホツケササ 六〇〇 鳴門金時ササ 六〇〇

いわし 四本 五〇〇

さんま 八〇〇

炭火七輪焼き

肴

工入ヒシ 七〇〇-

七輪のへこし七〇〇-

ただみいめし七〇〇-

ホウレンカネ子し七〇〇-

七輪焼きの金々成り金々

六五〇-

揚子古の

経州

みかん鶏の煮揚子九六〇-

揚子出し豆腐 五〇〇-

海老パンはき揚子 五〇〇-

目録

すり身の天ぷら 五〇〇-

加賀しんじんの天ぷら 八〇〇-

鳴門金時草の天ぷら 六〇〇-

天ぷら成り金々七二〇-

珍味

からすみ大根 九割ー 太刀魚骨せんぼい 四割ー

かぶおの酒造 六割ー 魚の肝子煮 四割ー

イカの塩辛 六割ー 魚の皮ポソ餅 四割ー

紅州南高嶺ゆいび 五割ー いぶりがっことクリームチーズ 六割ー

紅州金山寺やき 五割ー かいみぎ 六割ー

山うにとのぶの味やき 六割ー フリームチーズ味やき 七割ー

一品

ポテトサラダ

ニ公一

手巻りうどん

五公一

しらすサラダ

六公一

釜揚げしらす

六公一

とろろサラダ

六公一

フルーツトマト醬

五公一

あまりの酒蒸し

七公一 生麴。田楽

九公一

しんコンオムじの

六公一 白菜の漬物

三公一

名もずくの

六公一

胡瓜の漬物

三公一

ご飯もの

土鍋で

鯛めし 二六〇ー

四十分ほど時間頂きます。

二人前よりの御注文

魚茶漬 七八〇ー

へしこ茶漬 七六〇ー

南高梅茶漬 四八〇ー

白ごはんセット

(漬物・味噌汁)

四〇〇ー

しじみ汁

五三〇ー

デザート

バニラアイス 三三〇ー

黒胡麻アイス 四〇〇ー

デザートと飲み合わせ 七六〇ー