



メロかまの煮付け 一四八〇円



鯽かまの紀州備長炭干し 一四八〇円



三元豚のトンテキ 一九八〇円



鯛の土鍋ご飯 一七八〇円

# あて

OTSUMAMI

お酒がすすむ旨い肴

各五八〇円

さき烏賊バター  
お出汁枝豆

おすすめ  
よだれ鯖

叩き胡瓜のガーリック和え  
炙りベーコンといぶりがつこのポテトサラダ  
ブロッコリーの胡麻ナッツ和え  
海苔塩ポテトフライ  
干し柿クリームチーズサンド  
お漬物盛り合わせ

気軽な  
おつまみ

北海道産いかの塩辛  
甘海老の糨漬け  
カシューナッツと胡桃  
昆布の香り  
各五〇〇円

# おさかな

OSAKANA

- 鮪とアボカドのなめこ醤油 七八〇円
- 鯖のころころ焼き 八八〇円
- 小海老のフライ 海苔タルタル 八八〇円
- めひかりの唐揚げ 八〇〇円
- イカの一本焼きバルサミコ醤油 一〇八〇円
- エイヒレの炙り 八〇〇円
- 銀鱈の西京焼き 一三八〇円
- メロかまの煮付け 一四八〇円
- 鯽かまの紀州備長炭干し 一四八〇円

# おにく

ONIKU

特製つくね

おすすめ  
肉詰。ピーマン照り醤油焼き

- 鶏もも肉の岩塩焼き 梅加里添え 九〇〇円
- 牛肉メンチカツ 七八〇円
- 昆布だしの鶏唐揚げ だいたい塩ポン酢 八九〇円
- せせりの黒胡麻七味焼き 八六〇円
- おすすめ  
三元豚のトンテキ 一九八〇円
- 和風ローストビーフ 一九八〇円

# えんの逸品

IPPIN

濃厚出汁のだし巻きたまご

おすすめ  
大吟醸豆腐

生麩の田楽  
椎茸の海老しんじょう  
山芋のお好み焼き  
はんぺんフライ

おすすめ  
牛もつ煮込み

揚げ餅と茄子の揚げ出し  
手作り焼売

おすすめ  
和食屋の海鮮グラタン

イカのカラマリ  
湯葉のチーズとろり揚げ  
(おかわりお通し) もっちり豆腐

# おやさい

OYASAI

おすすめ  
八種のせいろ蒸し野菜胡麻味噌ナッツ

海の贅沢えんサラダ  
カリカリじやこの明太大根サラダ  
トマトと焼き茄子の香味サラダ  
レタスと釜揚げしらすのサラダ  
一一〇〇円  
九八〇円  
八九〇円  
九八〇円  
九二〇円

おすすめ  
鯛の土鍋ご飯

※ご注文を頂いてから  
四〇分程お時間いただきます。

(二〜三食前) 一七八〇円

鯛と鮪の胡麻ダレだし茶漬け 一一〇〇円  
明太子のぶぶだし茶漬け 七五〇円  
炙りサーモンとアボカドのロール寿司 一二八〇円  
せいろ蕎麦 八八〇円  
胡麻ダレつけうどん 八八〇円  
赤だしとお漬物 三五〇円  
ご飯セット(赤だし、お漬物付) 五五〇円

# 甘味

DESSERT

おすすめ  
ほうじ茶のなめらかプリン

長崎カステラとわらび餅 六〇〇円  
宇治抹茶アイス 五〇〇円  
ブラッドオレンジのシャーベット 五〇〇円  
ミルク抹茶の白玉ぜんざい 七二〇円



えんの料理人が、旬の素材を真心込めて調理し皆様にご提供いたします。