

## ▲ ときのとき御膳

1,680円

- ・ 豆皿おばん菜4種
- ・ 本日の漬け魚 または本日の漬け肉
- ・ 白米 または 玄米
- ・ 漬物
- ・ 豆腐
- ・ お味噌汁

メインをお選びください

本日の漬け魚 ※写真はイメージです。



本日の漬け肉 ※写真はイメージです。



## 昼のとき



平日のみ

### 本日のおかず御膳

1,300円

- ・ 本日のおかず
- ・ 白米または玄米
- ・ 漬物
- ・ おばん菜2種
- ・ 豆腐
- ・ お味噌汁



### 大山鶏の

### 羽釜ごはん御膳

1,680円

- ・ 羽釜飯
- ・ 漬け魚
- ・ 漬物
- ・ おばん菜2種
- ・ 豆腐
- ・ お出汁



### 鮭といくらの

### 羽釜ごはん御膳

1,680円

- ・ 羽釜飯
- ・ 漬け肉
- ・ 漬物
- ・ おばん菜2種
- ・ 豆腐
- ・ お出汁



### 鰻の

### 羽釜ごはん御膳

2,300円

- ・ 羽釜飯
- ・ 漬け魚
- ・ 漬物
- ・ おばん菜2種
- ・ 豆腐
- ・ お出汁



### 鯛だし茶漬けと

### 天婦羅御膳

1,680円

- ・ 真鯛の胡麻ダレだし茶漬け
  - ・ 天婦羅
  - ・ 漬物
  - ・ おばん菜2種
  - ・ 豆腐
- ※ごはんは「白米」です。



### 国産牛の

### ステーキ御膳

2,300円

- ・ 国産牛ステーキ
- ・ 白米または玄米
- ・ 漬物
- ・ おばん菜2種
- ・ 豆腐
- ・ お味噌汁



### 胡麻つけ蕎麦と

### 漬け鮪御膳

1,580円

- ・ 胡麻つけ蕎麦
- ・ 漬け鮪
- ・ 漬物
- ・ おばん菜2種
- ・ 豆腐



### 豆皿おばん菜と

### 選べるおかず御膳

3,000円

- ・ 豆皿おばん菜4種
- ・ お造り2種
- ・ お野菜天婦羅4種
- ・ 本日の漬け魚または本日の漬け肉
- ・ 羽釜炊き銀しゃり
- ・ ごはんのおとも
- ・ お出汁
- ・ 甘味

お食事を  
お召し上がりの方

コーヒー(ホット・アイス) または 紅茶(ホット・アイス)

+ 200円

お食事を  
お召し上がりの方

ミニ甘味 + 300円

※表示価格は全て税込価格です。 ※写真はイメージです。





おばん菜3種盛り



牛蒡と人参のハーブきんぴら



エリンギの明太おろし和え



鶏もも肉の塩麴唐揚げ



鯛と万願寺の豆醤油和え



銀鯧の西京焼き

## 一品料理

おばん菜3種盛り	1,500円
お出汁トマト	630円
エリンギの明太おろし和え	630円
京揚げ麩と干し柿の胡桃和え	680円
鯛と万願寺の豆醤油和え	680円
蛸と茄子の有馬煮	680円
かぼちやのマスカルポーネ味噌	630円
牛蒡と人参のハーブきんぴら	630円
蟹とキャベツの胡麻酢	680円
レタスと釜揚げしらすのサラダ	850円
だし巻き玉子	880円
鶏もも肉の塩麴唐揚げ	840円
生麩の田楽	780円
椎茸海老しんじょう揚げ	950円
銀鯧の西京焼き	1,280円
お漬物盛り合わせ	730円

## 甘味

自家製練り上げわらび餅	880円
白玉クリームあんみつ	580円
生麩のクリームあんみつ	580円
わらび餅のクリームあんみつ	580円
おだんごあんこと胡桃	280円
おだんごずんだクリーム	280円
おだんごみたらし	280円
2種のお茶のアイス	580円
甘味3種盛り合わせ	1,200円



わらび餅のクリームあんみつ



自家製練り上げわらび餅



甘味3種盛り合わせ



おだんごあんこと胡桃

## アルコール

生ビールグラス	700円
ノンアルコールビールドライゼロ	550円
ハイボール	580円
ウーロンハイ	580円
生レモンサワー	650円
梅乃宿梅酒	650円
自然派ワイン白	グラス 600円
自然派ワイン赤	グラス 600円
日本酒	スタッフまでお尋ねください

その他アルコール各種ご用意できます。  
スタッフまでお尋ねください。

## ソフトドリンク

コーヒー(アイス・ホット)	550円
紅茶(アイス・ホット)	550円
ウーロン茶	550円
ジンジャーエール	550円
コーラ	550円
オレンジジュース100%	550円
グレープフルーツジュース100%	550円

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。