



ときのととき御膳 1,780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】



※写真はイメージです。



平日のみ 本日のおかず御膳 1,350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



鮭といくらの羽釜ごはん御膳 1,730円

- ・羽釜ごはん ・漬け肉 ・漬物 ・おばん菜2種 ・豆腐 ・お出汁



大山どりの羽釜ごはん御膳 1,730円

- ・羽釜ごはん ・漬け魚 ・漬物 ・おばん菜2種 ・豆腐 ・お出汁



鰻の羽釜ごはん御膳 2,400円

- ・羽釜ごはん ・漬け魚 ・漬物 ・おばん菜2種 ・豆腐 ・お出汁



お造り盛り合わせと天婦羅御膳 2,380円

- ・お造り盛り合わせ ・天婦羅 ・白米 または 玄米
- ・漬物 ・おばん菜2種 ・豆腐 ・お味噌汁



黒毛和牛の石焼きステーキ御膳 2,500円

- ・黒毛和牛ステーキ ・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丼御膳 1,630円

- ・胡麻つけ蕎麦 ・漬け鮪丼 ・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 3,200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)

+ 250円

ミニ甘味

+ 300円

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。

一品料理

■ おばん菜3種盛り	1,680円	サーモンとアボカドのなめこ醤油	880円
お出汁トマト	650円	レタスと釜揚げしらすのサラダ	980円
■ エリンギの明太おろし和え	650円	だし巻き玉子	880円
京揚げ麩と干し柿の胡桃和え	690円	■ 鶏もも肉の塩麴唐揚げ	930円
■ 鯛と万願寺の豆醤油和え	690円	生麩の田楽	780円
蛸と茄子の有馬煮	690円	椎茸海老しんじょう揚げ	980円
かぼちゃのマスカルポーネ味噌	650円	■ 銀鱈の西京焼き	1,380円
■ 牛蒡と人参のハーブきんぴら	580円	お漬物盛り合わせ	730円
蟹とキャベツの胡麻酢	690円		



おばん菜3種盛り



エリンギの明太おろし和え



鯛と万願寺の豆醤油和え



牛蒡と人参のハーブきんぴら



鶏もも肉の塩麴唐揚げ



銀鱈の西京焼き

甘味

■ 手作り 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
■ 濃厚抹茶ちょこテリーヌ	780円
2種のお茶のアイス	580円



手作り 練り上げわらび餅



わらび餅のクリームあんみつ



濃厚抹茶ちょこテリーヌ

アルコール

生ビール アサヒスーパードライ	750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	680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（ホット・アイス）	550円
紅茶（ホット・アイス）	550円
ウーロン茶（ホット・アイス）	550円
玉露茶（ホット・アイス）	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。