

冬の味覚

牡蠣と白子

穴子と季節野菜の天ぷら蕎麦

（四八〇）
（六二八）

北海道産真鱈の

穴子・紅はるか・椎茸・春菊

かけ蕎麦（一〇四増）

白子天ぷら蕎麦

（六八〇）
（八四八）

温めたかそば

広島県産牡蠣せり蕎麦

（五八〇）
（七二六）

ぷりつと大ぶりの牡蠣の濃厚な旨みと、せりの爽やかな香りが重なる冬の名物そば。

穴子と季節野菜の天ぷら盛合せ

（七八〇）
（九五六）

穴子一本・紅はるか・椎茸・春菊

北海道産真鱈の白子天ぷら

（〇八〇）
（二八八）

メヒカリのから揚げ

（六八〇）
（七四八）

しみみお出汁

おでん大根のから揚げ

（五八〇）
（六二八）

あん肝ポン酢

（五八〇）
（六二八）

季節の

ドライフルーツとマスカルポーネ

（五八〇）
（六二八）