

献立

天ぷら 刺身付き（田舎家のみ）

お通し
お造り
天ぷら
魚介類 野菜
ごはん 味噌汁 香の物 果物
※天ぷらコースのみ
一四、〇〇〇円
（当日一七時〇〇分迄のご予約）
一一、五〇〇円

すきやき

お通し
お造り
すきやき
和牛ロース肉 野菜
ごはん 味噌汁 香の物 果物
（当日一七時〇〇分迄のご予約）
一一、五〇〇円

川奈さき鍋

お通し
お造り
川奈さき鍋
和牛ロース肉
きしめん 野菜
※日本酒とスープで炊き上げます。
ごはん 味噌汁 香の物 果物
一四、〇〇〇円
（当日一七時〇〇分迄のご予約）

会席料理（和室宴会場のみ）

花 一七、五〇〇円
月 二三、〇〇〇円
雪 二八、〇〇〇円
（三日前迄のご予約）

磯料理（和室宴会場のみ）

先附
前菜
磯物台盛
活伊勢海老 活鮑 さぎえ
お造り
焼肴
煮物 野菜
ごはん 味噌汁 香の物 果物
一七、五〇〇円
（三日前迄のご予約）

和食のご予約は二名様より
お願い申し上げます。

うどん数寄

お通し
お造り
うどん数寄
鶏肉 タラバ蟹 貝類 海老 竹輪
はんぺん 粟麩 揚湯葉もち 野菜
ごはん 味噌汁 香の物 果物
一一、五〇〇円
（前日迄のご予約）

富貴寄鍋

お通し
お造り
富貴寄鍋
魚三種類 貝類 鶏肉 海老 野菜
ごはん 味噌汁 香の物 果物
一四、〇〇〇円
（前日迄のご予約）

鉄板焼 田舎風（田舎家のみ）

お通し
お造り
鉄板焼
牛肉 もち豚肉
鳥賊 海老 帆立貝 床節 野菜
ごはん 味噌汁 香の物 果物
一一、五〇〇円
（前日迄のご予約）

※六月中旬〜九月末まで

魚数寄

お通し
お造り
魚数寄
魚五種類 海老 貝類 タラバ蟹
きしめん 野菜
ごはん 味噌汁 香の物 果物
一七、五〇〇円
（三日前迄のご予約）

※十月〜三月末まで

※食材によるアレルギーなどがございましたら、
予め係りへお申し付けください。
※仕入れの状況により、食材・メニューに
変更がある場合がございます。

追加ラストオーダー 二時〇〇分
クローズ 二時三〇分