

おすすめ逸品料理 A la carte menu

クイックメニュー Quick menu

- 1、大根柚香漬け ¥500
Pickled DAIKON radish
- 2、青菜のお浸し ¥620
Boiled greens with soy sauce
- 3、もずく酢落とし芋 ¥600
Vinegared mozuku seaweed
- 4、ピリ辛こんにゃく ¥650
Spicy konnyaku (Devil's tongue)
- 5、とり皮ポン酢 ¥800
Mix the boiled chicken skin with citrus juice and soy sauce
- 6、キムチ ¥850
KIMUCHI (Korean pickles)
- 7、冷やしトマト ¥1,000
Slice tomato
- 8、はんぺん磯辺巻 ¥600
Sauted seaweed roll of fish-cake
- 9、あぶり厚揚げ ¥680
Grilled deep fried tofu
- 10、烏賊一夜干し ¥780
Grilled dried squid
- 11、焼き茄子(二本) ¥980
Grille eggplant(2peace)
- 12、あぶりさつま揚げ ¥1,000
Grilled deep fried fish paste cake

お食事 Rice and noodles

- 13、那須御養卵のたまごかけご飯(鶏スープ・香の物) ¥1,000
Rice with raw egg (chicken soup and pickles)
- 14、焼きおにぎり(鶏スープ・香の物) ¥1,200
YAKI-ONIGIRI Grilled rice ball with soy sauce(chicken soup and pickles)
- 15、鶏そぼろ丼(鶏スープ・香の物) ¥1,300
TORI-SOBORO-DON(Ground chicken meat and egg bowl),chicken soup and pickles
- 16、親子丼(鶏スープ・香の物) ¥1,350
OYAKO-DON (Eggs and chicken rice bowl), chicken soup and pickles
- 17、稲庭うどん(温製) ¥1,200
Inaniwa Udon Noodles(Hot)
- 18、自家製鶏スープ ¥410
Chicken soup

デザート Dessert

- 19、ストロベリーのシャーベット ¥510
Strawberry sherbet
- 20、バニラアイスクリーム ¥510
Vanila ice cream

※特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)による食物アレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

※Please inform us if you have allergies to shrimp (prawn) /crab/ wheat/ buckwheat/ egg/ milk/ peanuts before placing your order.

※厨房内の調理器具は十分な洗浄を施しておりますが、すべての食材を同一の環境で調理しております。

※Please be advised that all ingredlents are prepared in the same kitchen.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係にお尋ね下さい。

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.