

本日の一品料理

-前菜-

心太 Jelly Noodles	¥1,500	季節野菜のお浸し Simmered vegetables	¥1,000
鯛塩辛 Salted sea bream	¥1,200	じゅんさい吸い酢 Water shield vegetables with vinegar	¥800

-魚料理-

お刺身 3種盛り合わせ 3 kinds of sashimi	¥2,950	鯛かぶと煮 Simmered sea bream head	¥5,000
お刺身 5種盛り合わせ 5 kinds of sashimi	¥4,250	天然鮎塩焼き grilled sweetfish	¥2,500
時知らず塩焼き Grilled Tokishirazu salmon	¥2,400		

-肉料理-

和牛サーロイン(100g) Sirloin steak	¥5,000	豚の塩麴焼き Grilled pork with salt kou	¥2,200
和牛フィレステーキ(100g) Tenderloin steak	¥10,000		

-野菜-

飛騨牛の冷しゃぶサラダ ¥3,500
Cold Hida Beef salad

じゃこと焼きのりサラダ ¥1,300
Baby sardine
with grilled seaweed salad

野菜の炊き合わせ ¥2,000
Simmered vegetables

加茂茄子と豆腐の煮卸し ¥1,500
Simmered eggplant
with tofu grated radish

水茄子と胡瓜の塩昆布和え ¥1,200
Marinated eggplants and cucumbers

野菜の天ぷら ¥1,500
Vegetables tempura

加茂茄子 揚げ煮 ¥1,800
Deep-fried eggplant in dashi

-お椀-

牡丹鱧 ¥2,200
pike conger soup

とうもろこしのすり流し ¥1,800
Peste corn and scallop soup

夏野菜の沢煮椀 ¥1,500
Summer vegetables in clear soup

-食事-

そば(冷・温) ¥850
Soba noodles

うどん(冷・温) ¥850
Udon noodles

白ごはん 赤出汁 香の物 ¥850
Steamed rice, miso soup,
pickled vegetables

季節の釜炊きごはん ¥2,500
赤出汁 香の物(2人~3人前)
Steamed rice
red miso soup, pickled vegetables

※釜炊きごはんはご注文頂いてから炊き上げますので、
40~50分お時間が掛かります。
Please note 40~50 minutes will be required for
steamed rice in clay pot