

# 夜会席

開店18:00~22:45[食事終]23:30閉店



## 富

全七品

五〇〇〇

・先付

・渉のおばんざい盛り 全七品

・旬の刺身

・伝統の焼物

・玉締め

・鮮魚・唐揚げ

・こだわりの天然鯛めし

↳唐墨がけ



## 松

料理長のおまかせ  
季節コース

全八品

八〇〇〇

(二例)

・先付

・渉のおばんざい盛り 全七品

・旬の刺身

・豪華焼物盛合せ

・魚介の酒蒸し

・鮮魚の天ぷら

・こだわりの天然鯛めし

↳唐墨がけ

・デザート



## 酒の肴コース

全五品

四〇〇〇

(二例)

・渉のおばんざい盛り

・牛もつ赤ワイン煮

・トリユフ風味のちり蒸し

・ナイアガラメンチカツ

卵黄漬け

・うにの焼おにぎり

別途サービス料10%税別になります



# おばんざいと酒肴

本日のおばんざい盛り合せ

全五品 一〇〇〇

酒肴盛り合せ

三八〇〇

※単品でもご注文いただけます

各単品 二五〇

・愛媛産 蒸し鮑 五〇〇〇

・こだわりの 七〇〇

昔ながらの玉子焼

・本日昆布メ 七〇〇

・天然真鯛の 八〇〇

チャーシューと

三種のチーズ

・とりあえず 六〇〇

・エビパン 五〇〇

なめろう

・二種の和牛もつをー二〇〇

使った赤みそワイン煮

・しっとり鴨の 一八〇〇

ロース煮

  
刺身

おまかせ  
お刺身の盛り合せ  
(一人前) 一八〇〇〜

  
焼きもの

西京焼き 一五〇〇  
本日の赤身肉のステーキ (二〇〇g) 四〇〇〇

  
煮物

魚の煮付け 一五〇〇  
とみとまつのアクアパツツア 二二〇〇

\*当店は天然の魚のみ使用しております





# 揚物

旬の天ぷら盛り合わせ

一五〇〇

本日のさかなの唐揚げ  
自家製みそダレとカオヤーピン

八〇〇



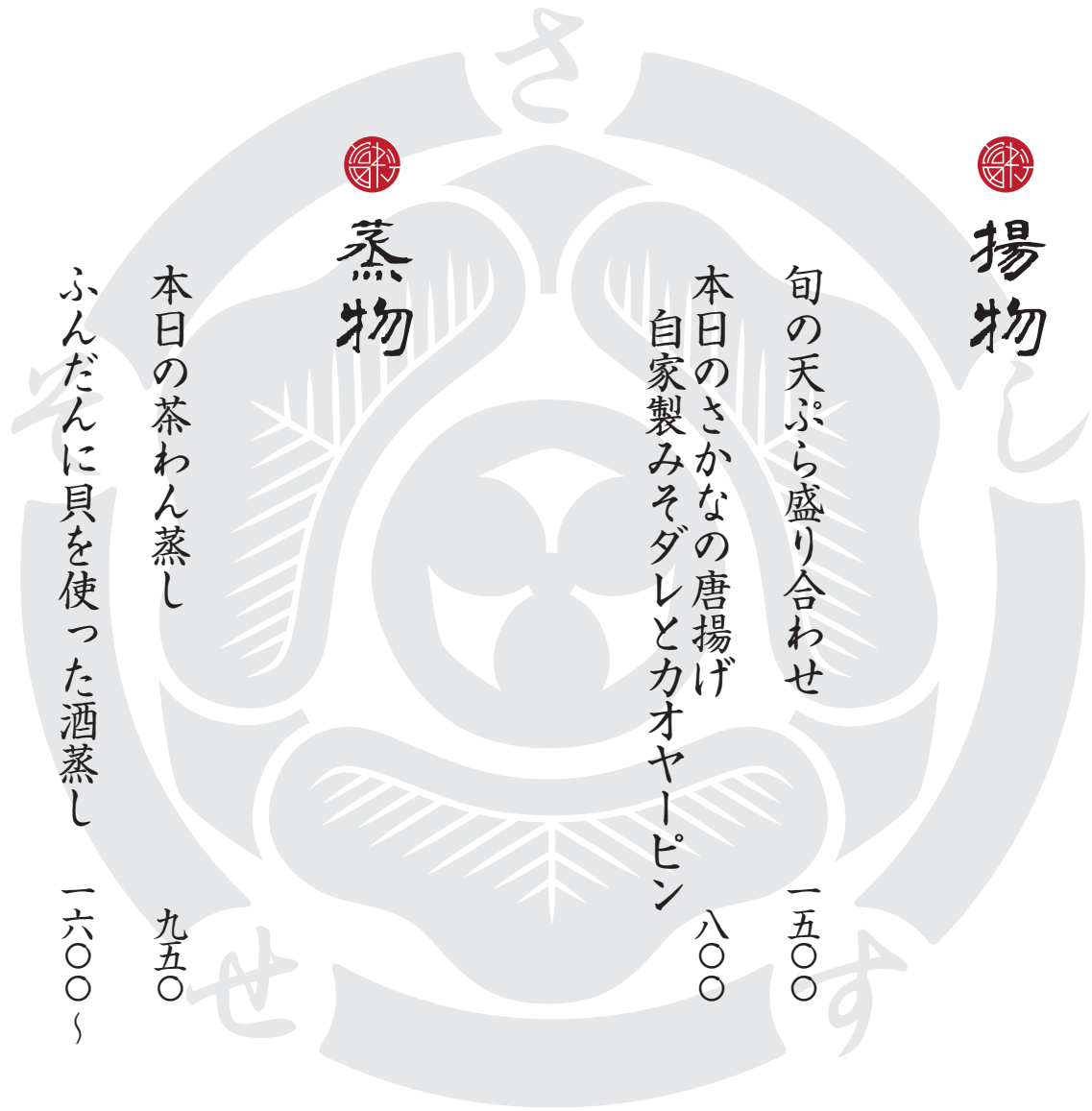
# 蒸物

本日の茶わん蒸し

九五〇

ふんだんに貝を使った酒蒸し

一六〇〇





# 食事

## 土鍋



ご注文から25分程お時間いただきます。

こだわりの天然鯛めし

三〇〇〇

魚介の出汁を使った  
宇和島の海

二六〇〇

国産野菜のからへるしー

二〇〇〇

うにの焼おにぎり

(二個) 八五〇



## 甘味

季節の果物

五〇〇

本日のデザート

八〇〇〜

本日の自家製ジェラート

六〇〇

さ

せ



お土産

おばんざい詰め合わせ

10000

こだわりの天然鯛めし

20000

ちりめんじゃこの有馬煮

10000

