

# 夜会席

開店18:00~22:45[食事終]23:30閉店



## 松

- 先付
- おばんざい盛り
- 刺身
- 焼八寸
- 茶碗蒸し
- 天ぷら
- 土鍋めし
- 旬の果物
- 先付
- おばんざい盛り
- 刺身
- 焼物
- 茶碗蒸し
- 揚物
- 土鍋めし
- 旬の果物

全8品

八〇〇〇



## 富

全8品

五〇〇〇

別途サービス料10%税別になります



# おばんざいと酒肴

単品

各五〇〇

旬のおひたし

・瀬戸内産

二五〇〇

・四万十産

ホシコ

切り干し大根

・瀬戸内産

二〇〇〇

・こだわりの

厚焼き玉子

・愛媛産

五〇〇〇

・愛媛産

ひじき煮

蒸し鮑

七〇〇

・北海道産

白インゲン豆と

・北海道産

イカの塩辛

一八〇〇

花豆の甘露煮

・カラスミ

・鴨のロース煮

九五〇

・筑前煮二味仕立て

・天然真鯛の

手づくり さつま揚げ

おまかせ盛り合せ 一五〇〇

酒肴盛り合せ

三八〇〇

刺身

三点 おまかせ盛り合せ 一八〇〇

五点 おまかせ盛り合せ 二五〇〇

大漁 おまかせ盛り合せ 五〇〇〇〜

焼きもの

西京焼き 一五〇〇

幽庵焼き 一五〇〇

熊本県産赤牛のステーキ 三〇〇〇

煮物

魚の煮付け 一五〇〇

天然鯛あらの大根煮付け 九五〇

\*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

天草産車海老の天ぷら三尾

二八〇〇

本日のさかなの唐揚げ

九五〇



# 蒸物

本日の茶わん蒸し

九五〇

本日の酒蒸し

一〇〇〇

さ

せ

す



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

宮崎産土鶏の親子

二二〇〇

国産野菜のからへるしー

二六〇〇

※二人前より承ります。



甘味

季節の果物

五〇〇



お土産

おばんごい詰め合わせ

一〇〇〇

土鍋ごはんの折詰め

一五〇〇

ちりめんじゃこの有馬煮

一〇〇〇

