

一品料理

自家製寄せ豆腐	300円
葉わさび醤油漬	300円
朝採れ野菜のお浸し	300円
もずくと蟹の酢の物	500円
三陸産蛸と胡瓜の酢の物	500円
豆乳出汁巻き玉子	500円
豆乳出汁巻玉子チーズのソースで	700円
カルボナーラ風の濃厚ソースと共に	
トリュフ香る鮪のタルタル	700円
バルサミコとともに	

焼物

穴子の照り焼き	900円
銀鱈西京焼	1,000円
鰻蒲焼き	3,500円
牛舌の塩焼き	1,300円
和牛炙り焼き	2,000円

その他、本日のおすすめがございます。

揚げ物

海老すり身の湯葉包み揚げ	800円
穴子とアボカドのアーモンド揚げ	800円
長芋の揚げ出し蟹のあんかけ	900円
河豚の唐揚げ	1,100円
天婦羅盛り合わせ	1,000円

表示価格は全て税込となっております

煮物

野菜の炊き合わせ	700円
牛すじの柔らか煮	900円
豚の角煮	1,000円

なつかしのくじら

～温故知新～

鯨の刺身	1,000円
鯨の竜田揚げ	1,200円
鯨のステーキ	1,300円

食事

焼おにぎり		
正油・味噌	各1コ	200円
具をのせて		
高菜漬	各1コ	250円
筋子・塩うに・ツケ鮪	各1コ	350円
稲庭うどん		
かけ・ざる	各	500円
つけ麺鴨南蛮	各	1,000円
天ぷらうどん	各	1,200円
天ざるうどん	各	1,200円

表示価格は全て税込となっております

しゃぶしゃぶ 2人前～承ります

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 1人前 3,500円
[牛肉、豆腐、長ねぎ、水菜、えのき]
[うどん付、 胡麻だれ、ポン酢]

龍泉洞黒豚のしゃぶしゃぶ 1人前 2,000円
[豚肉、豆腐、長ねぎ、水菜、えのき]
[うどん付、 胡麻だれ、ポン酢]

和鴨のしゃぶしゃぶ 1人前 2,500円
[鴨肉、鴨団子、長ねぎ、えのき]
[油あげ、そば付]

しゃぶしゃぶ会席コース 2人前～承ります

上記のしゃぶしゃぶにプラス2,000円で
前菜、お造り、天婦羅、デザート付きます

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ会席 1人前 5,500円

龍泉洞黒豚のしゃぶしゃぶ会席 1人前 4,000円

和鴨のしゃぶしゃぶ会席 1人前 4,500円

表示価格は全て税込となっております