

ディナー 17:30~21:00 (L020:30) ※定休日:日・月・火曜日

本鮪やぐら箱重

五,000円(要予約・3日前の17:00まで)

一日
10食限定



巻の重 小鉢二種盛り合わせ
季節の茶碗蒸し
山芋とろろ 青海苔
鮪頬山椒煮 合混ぜ野菜
本鮪のお造り盛り合わせ
本鮪腹身 赤身 色々
妻物一式 山葵

参の重 本鮪砂ずり パン粉揚げ
長葱 青唐 檸檬 和風ソース

食事 本鮪漬けと赤米酢飯
または、本鮪握り寿司(赤米)

汁物 赤出汁 若布 青葱 粉山椒

デザート 季節のソルベ



式の重

巻の重 前菜八種盛り合わせ
式の重 牛肉玉子丼 または、江戸前天ぷら
※2,000円追加で国産牛(A3)、
3,960円追加で近江牛(A5)のステーキまたは、
玉子丼に変更できます。

参の重 季節の炊き込みご飯
汁物 季節の汁椀
デザート わらび餅 アイス



■ 陽田川弁当 4,650円

先付・八寸・焼物・お造り・煮物・揚物
季節の酢の物・ご飯・赤出汁・香の物・アイス

■ ちゃんこ鍋御膳 3,650円
小鍋・揚げ物・小鉢・ご飯・香の物・アイス



■ 天麩羅膳 3,650円
季節の煮物・茶碗蒸し・天麩羅盛り合わせ
ご飯・赤出汁・香の物・アイス



■ 牛ステーキ膳 4,150円
彩り野菜のサラダ・茶碗蒸し・牛ステーキ
ご飯・赤出汁・香の物・アイス



■ 小会席 5,500円
前菜・椀物・作里・油物・食事・留椀・デザート

■ お子様膳 3,000円
小学生以下のお子様向けのお食事
お肉料理・揚げ物・サラダ
おにぎり・デザート



◆ 本鮪やぐら箱重限定特典 ◆

本鮪やぐら箱重をご注文のお客様に限り
お飲物を特別料金にてご提供いたします。

- ・生ビール(中) 九五〇円 ↓ 七〇〇円
- ・八海山 九〇〇円 ↓ 七〇〇円
- ・果実サワー (檸檬 または パイナップル) 八〇〇円 ↓ 七〇〇円

五,000円(要予約・2日前の17:00まで)

さくら 北斎重

一日
10食限定

巻の重 前菜八種盛り合わせ
式の重 牛肉玉子丼 または、江戸前天ぷら
※2,000円追加で国産牛(A3)、
3,960円追加で近江牛(A5)のステーキまたは、
玉子丼に変更できます。

参の重 季節の炊き込みご飯
汁物 季節の汁椀
デザート わらび餅 アイス