

本日のメニュー  
十一月二日

本日のおすすめ  
茹子とかぐらからし味噌炒め

※ 特上サバ干物 (伴助)

黒ソイ煮付け

ホタテとチズ

真ダラのサックリ揚げ

湯引きと鱧

いおまろし

シラスおろし

イカの塩辛

根ミツバ又タ

新銀杏

キユウリとキャベツの浅漬

刺身 豊後アジのタタキ・ナメロウ

馬刺し

焼き物

穴子の醤油漬

カツオの味噌漬

カマス開き

牛さいとろステーキ

ローストポーク

揚げ物

目ヒカリ唐揚げ

鶏軟骨の唐揚げ

アジフライ

自家製さつま揚げ

食事 日本蕎麦 (自家製手打ち十割蕎麦)

特性 シラスご飯

六〇〇円

四〇〇円

六〇〇円

六〇〇円

六〇〇円

五〇〇円

五〇〇円

五〇〇円

五〇〇円

六〇〇円

六〇〇円

七〇〇円

七〇〇円

八〇〇円

五〇〇円

四〇〇円

四〇〇円

三〇〇円

三〇〇円

三〇〇円

八〇〇円

七〇〇円

七〇〇円

七〇〇円

七〇〇円

六〇〇円

六〇〇円

六〇〇円

※ いずれのメニューもなくなり次第終了とさせていただきます

店主



十割蕎麦



さつま揚げ

食趣工房  
すず木

