



鍋

各 大 三九〇〇円
4~5名様向き
 中 二八〇〇円
2~3名様向き
 小鍋 九五〇円
1名様向き
 び雑炊(二膳)
 うどん(二玉)
 中華めん(二玉)
 各 三〇〇円

梅上天然コラーゲン
旨辛フカヒレ鍋

京もち豚のしゃぶしゃぶ

厳選十六品目の寄せ鍋

事前の御予約で具材のリエストや鍋の種類のご相談も承ります。

柔らかな京もち豚と丹波地鶏、彩り野菜たっぷりの春のお鍋です

お野菜たっぷり蒸ししゃぶ

大 一四〇〇円 中 一〇〇〇円



肴

蛸いかの沖漬けおろし

打田漬物の盛り合せ

炙り鯖

七輪あぶり焼き

日替り三種 例 えびひれ・ころいか・みりん牛し *詳しくはスタッフまで

六八〇円

五八〇円

五〇〇円

四五〇円

酢物

筍と烏賊の酢味噌がけ

地鶏と香野菜のお酢浸し

鯛と春キャベツの山葵酢

五〇〇円

五五〇円

六〇〇円

煮物

鯖の味噌煮

すじこんにゃく

肉じゃが

あさりの酒蒸し

筍の若竹煮

つゆだく春おでん

半身 七八〇円
切身 四五〇円

四五〇円

六〇〇円

六〇〇円

六三〇円

六五〇円

焼物

出し巻き

地鶏塩焼きねぎまみれ

地豚の焼肉

肉厚ほっけ焼

厚切りベーコン
黒胡椒焼き

五〇〇円
*明太子・九条葱
・チーズ・ませ野菜
各トッピング十五〇円

七五〇円

七二〇円

一匹 九五〇円
半身 六〇〇円

八五〇円

造

鮮魚の盛り合せ

和牛炙り刺し

1~2名様盛り

九五〇円

一〇〇〇円

菜鉢

豆腐と梅じゃこハリハリサラダ 六八〇円

京もち豚と温玉のシーザーサラダ 八三〇円

海鮮コリアン風サラダ 八五〇円



白米 二〇〇円

赤出し 一八〇円

打田漬物の盛り合せ 五〇〇円

お雑炊(鶏・鮭・海老) 五〇〇円

鯛茶 五五〇円

お茶漬(梅・明太子・沖漬け) 四五〇円

居酒屋の和風ら〜めん 六五〇円

海鮮丼 六八〇円

たいげんのソース焼きそば 七五〇円

デザート

たいげんの湯呑みプリン 四〇〇円

本日のアイス 四〇〇円

季節のシャーベット 四〇〇円

デザート全部盛り 七八〇円

おみやげ

家で待つてるあの人に:
ハムカツサンド 六五〇円

揚げ物

ハムカツ一枚 三五〇円

フライドポテト 四八〇円

揚げ出し豆腐 五五〇円

亮目の揚げ餃子 五五〇円

するめの天婦羅 五八〇円

たこぶつの磯辺揚げ 六〇〇円

若鶏の唐揚 六五〇円

天婦羅盛り合せ 一〇〇〇円

お好みで
チリガーリック味にできます

ポン酢
or
カレーまがし