

一品料理

〈前菜・小鉢〉

- ・冷奴……………四口円
- ・もずく酢……………五口円
- ・野菜サラダ……………八口円
- ・白金豚冷しやぶサラダ…一、二口円
- ・ウニと生湯葉……………八口円
- ・生麩田楽……………七口円
- ・塩辛……………五口円
- ・バクライ……………五口円
- ・漬け物……………五口円
- ・本日のなめろう……………八口円
- ・明太子焼き……………八口円

〈お造り〉

- ・お造り三点盛り……………一、二、三口円
- ・お造り三点盛り合わせ(約二人前から)
……………二、五口円から

〈焼き物〉

- ・だし巻玉子……………六口円
- ・イカ一夜干し……………八口円
- ・銀たら西京焼き……………八口円
- ・炙り煮穴子……………一、二口円
- ・地鶏焼き(花巻産ほろほろ鶏)一、一口円
 - ・味噌焼き・塩胡椒焼き・たれ焼き
- ・豚バラ柚子胡椒焼き……………八口円
- ・豚ロース焼き(白ゆりポーク)一、一口円
 - (白金豚)……………一、二口円
 - ・味噌焼き・塩胡椒焼き・たれ焼き
- ・県産牛肉ステーキ(一口円)
 - ……………一、八口円より
- ・県産牛すき焼き(一五口円)……………三、二口円

〈揚げ物〉

- ・イカゲツ唐揚げ……………六口円
- ・鶏唐揚げ……………七口円
- ・季節の野菜天……………七口円
- ・季節のかき揚げ……………八口円
- ・海老天(一本)……………三口円
- ・天ぷら盛り合わせ(二人前)一、四口円
- ・白ゆりポーク竜田揚げ……………九口円

〈鉢物・温物〉

- おでん 五口円より
- キャベツのさっと煮 五口円
- 揚げだし豆腐 六口円
- 茶碗蒸し 七口円
- 豚角煮 八口円

〈お食事〉

- おにぎり(鮭・梅・じゃこ・明太子) 各二口円
 - 味噌焼おにぎり 三口円
 - しじみ汁 四口円
 - ひつつみ汁 六口円
 - お茶漬け(鮭・梅・じゃこ・明太子) 各六口円
 - 安代町のざるそば 七口円
 - 冷やし稲庭うどん 八口円
 - 握り(三貫より) 七口円より
 - 細巻(鉄火・かっぱ・筋子・明太子等) 一本二口円より
 - 穴子棒寿司 二、三口円
 - 炊込みご飯(二合) 二、五口円より
 - おまかせ定食 一、五口円より
- ※肉または魚をお選びください

〈コース料理〉

- ・三品コース……………一、八口円
- ・五品コース……………二、八口円
- ・七品コース……………三、八口円

〈デザート〉

- ・日替わりアイス……………四口円

※お料理ラストオーダー午後十時半

閉店 午後十一時