

一品料理（※税込価格）

〈前菜・小鉢〉

・冷奴	四四口円
・めかぶ酢物	四四口円
・もずく酢	五五口円
・野菜サラダ	八八口円
・白金豚冷しやぶサラダ	一、一ロロ円	八八口円
・珍味盛合わせ	六六口円
・生麩田楽	七七口円
・たこ柔煮	七七口円
・バクライ	五五口円
・漬け物	五五口円
・本日のなめろう	八八口円
・明太子焼き	八八口円
・自家製からすみ	一、六五口円	八八口円

〈お造り〉

・お造り三点盛り	一、九八口円
・お造り盛り合わせ（約二人前から）	二、七五口円から

〈焼き物〉

- ・だし巻玉子 六六口円
- ・季節野菜のグリル ハハロ円
- ・いか一夜干し ハハロ円
- ・さわら西京焼き 七七口円
- ・銀たら西京焼き ハハロ円
- ・炙り煮六子 一、三二口円
- ・地鶏焼き(花巻産ほろほろ鶏)

 - 塩胡椒焼き・たれ焼き 二、二口口円
 - 豚バラ生姜焼き 一、一口口円
 - 豚ロース焼き

- 塩胡椒焼き・たれ焼き
- (白ゆりポーク) 一、一口口円
- (白金豚) 一、三二口円
- ・県産牛肉ステーキ(一口口8)

 - 一、九ハロ円より

- ・県産牛とトマトのすき焼き風(一口口8)

 - 二、二口口円

- ・県産牛すき焼き(一五口8)

 - 三、五二口円

〈揚げ物〉

- ・いかの唐揚げ 六六口円
- ・鶏唐揚げ 七七口円
- ・穴子天 一、一口口円
- ・季節の野菜天 七七口円
- ・季節のかき揚げ ハハロ円
- ・海老天(一本) 三三口円
- ・天ぷら盛り合わせ(二人前)
- ・白ゆりポーク竜田揚げ 一、五四口円
- ・白身魚醤油揚げ 一、一口口円
- ・白ゆりポークカツ 一、二一口円
- ・本まぐろカツ 一、九ハロ円
- ・県産牛ビフカツ 一、九ハロ円

〈鉢物・温物〉

- ・おでん 五五口円より
- ・自家製厚揚げ 五五口円
- ・キヤベツのさつと煮 五五口円
- ・揚げだし豆腐 六六口円
- ・生麸揚出し 六六口円

〈お食事〉(※税込価格)

- ・おにぎり（鮭・梅）…………… 各二二口円
- ・おにぎり（筋子・明太子）…………… 各三三口円
- ・味噌焼きおにぎり…………… 三三口円
- ・ひつみ汁…………… 六六口円
- ・しじみ汁…………… 四四口円
- ・お茶漬け（鮭・梅・明太子）…………… 各六六口円
- ・西和賀わらびそば（ざる）…………… 七七口円
- ・冷やし稲庭うどん…………… ハハロ円
- ・握り（三貫より）…………… 七七口円より
- ・細巻（鉄火・かつば・筋子・明太子等）

- …………… 一本二二口円より
- ・穴子棒寿司…………… 二、二口円
- ・炊込みご飯（二合）…………… 二、七五口円より
- ・おまかせ定食…………… 一、六五口円より

※肉または魚をお選びください

- ・白ゆりポークカツサンド…………… 一、四三口円
- ・県産牛ビーフカツサンド…………… 二、二口円

〈コース料理〉(※税込価格)

- ・三品コース…………… 二、二口円
- ・五品コース…………… 三、三口円
- ・七品コース…………… 四、四口円

〈デザート〉(※税込価格)

- ・日替わりアイス…………… 四四口円