

一品料理（※税込価格）

〈前菜・小鉢〉

・冷奴・・・・・・・・・・・・・・・・	四四〇円
・めかぶ酢物・・・・・・・・・・・・	四四〇円
・もずく酢・・・・・・・・・・・・・・	五五〇円
・野菜サラダ・・・・・・・・・・・・・・	八八〇円
・白金豚冷しゃぶサラダ・・・・・・・・	一、一〇〇円
・チーズ糠漬け・・・・・・・・・・・・	六六〇円
・珍味盛合わせ・・・・・・・・・・・・	六六〇円
・生麩田楽・・・・・・・・・・・・・・	八八〇円
・バクライ・・・・・・・・・・・・・・	五五〇円
・漬け物・・・・・・・・・・・・・・	五五〇円
・本日のなめろう・・・・・・・・・・・・	八八〇円
・マグロの角煮・・・・・・・・・・・・	八八〇円
・明太子焼き・・・・・・・・・・・・・・	八八〇円
・自家製からすみ・・・・・・・・・・・・	一、六五〇円

〈お造り〉

・お造り三点盛り・・・・・・・・・・	一、九八〇円
・お造り盛り合わせ（約二人前から）	

・・・・・・・・三、〇八〇円から

〈焼き物〉

- ・だし巻玉子 六六〇円
- ・季節野菜のグリル 一、一〇〇円
- ・いか一夜干し 八八〇円
- ・ぶり西京焼 七七〇円
- ・銀たら西京焼 一、一〇〇円
- ・炙り煮穴子 一、三二〇円
- ・鴨焼 二、二〇〇円
- ・地鶏焼 (青森シヤモック・二五〇^{グラム}より)
塩胡椒焼・たれ焼 五、二〇〇円より
- ・豚バラ生姜焼 一、一〇〇円
- ・豚口ース焼 (白金豚)
塩胡椒焼・たれ焼
..... 一、六五〇円
- ・県産牛肉ステーキ (一〇〇^{グラム})
..... 一、九八〇円より
- ・県産牛とトマトのすき焼風 (一〇〇^{グラム})
..... 二、二〇〇円
- ・県産牛すき焼 (一五〇^{グラム})
..... 三、五二〇円

〈揚げ物〉

・ いかの唐揚げ		八八〇円
・ 鶏唐揚げ		八八〇円
・ 帆立フライ(一個)		五五〇円
・ 季節の野菜天		八八〇円
・ 季節のかき揚げ		九九〇円
・ 海老天(一本)		四四〇円
・ 穴子天		一、六五〇円
・ 天ぷら盛り合わせ(二人前)		一、六五〇円

.....		一、六五〇円
・ 白金豚竜田揚げ		一、五四〇円
・ 白身魚醤油揚げ		一、二一〇円
・ 白金豚カツ		一、六五〇円
・ 県産牛ビフカツ		二、〇九〇円

〈鉢物・温物〉

・ なでん		五五〇円より
・ 自家製厚揚げ		五五〇円
・ キヤベツのさつと煮		五五〇円
・ 揚げだし豆腐		六六〇円
・ 生麩揚げ出し		七七〇円

《お食事》（※税込価格）

・おにぎり（鮭・梅）		各 二二〇円
・おにぎり（筋子・明太子）		各 三三〇円
・味噌焼きたおにぎり		三三〇円
・ひつつみ汁		六六〇円
・しじみ汁		四四〇円
・お茶漬け（鮭・梅・明太子）		各 六六〇円
・西和賀わらびそば（ざる）		七七〇円
・冷やし稲庭うどん		八八〇円
・握り（三貫より）		七七〇円より
・細巻（鉄火・かつぱ・筋子・明太子等）		一本 二二〇円より

・穴子棒寿司		二、二〇〇円
・炊込みご飯（二合）		二、七五〇円より
・おまかせ定食		一、六五〇円より

※肉または魚をお選びください

・白金豚カツサンド		一、八七〇円
・県産牛ビツカツサンド		二、三一〇円

《コース料理》（※税込価格）

・三品コース		二、二〇〇円
・五品コース		三、三〇〇円
・七品コース		四、四〇〇円

《デザート》（※税込価格）

・日替わりアイス		四四〇円
----------	-------	------

※時短営業中 お料理ラストオーダー 午後九時半

閉店 午後十時半