

# 昼御膳 お献立

## ◎料理長おすすめ膳 (限定 20 食) 1,230 円

旬の食材を使用した料理長おすすめのお膳です。

注：内容は毎月 10 日と 25 日に変更になります。詳しくは、おすすめ膳をご覧ください。

## ◎ 花かご弁当 1,650 円

旬の味覚のお料理いろいろ

白飯・香の物・汁物・デザート



## ◎ 地魚刺身膳 1,620 円

旬の地物の刺身盛合せ・小鉢いろいろ

野菜のさくさくかき揚げ

白米・香の物・汁物・デザート

●冷たいそば付 (プラス 250 円) 1,870 円

●茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 1,970 円



## ◎ おかしら膳 1,690 円

旬の地魚一匹 (塩焼又は煮魚)・小鉢いろいろ

地魚刺身二種・野菜のさくさくかき揚げ

白米・香の物・汁物・デザート

※新鮮な魚をご提供する為、焼き上がり、煮上がりに 20 分程度頂戴します。

●茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 2,040 円



## ◎ 満腹膳 2,490 円

前菜盛り・地魚刺身四種盛り  
具沢山の茶碗蒸し・地魚料理 (塩焼又は煮魚)  
自家製目光の唐揚・和牛もも肉の陶板焼  
白米・香の物・汁物・デザート  
※新鮮な魚をご提供する為、焼き上がり、  
煮上がりに 20 分程度頂戴します。



## ◎ 天麩羅膳 1,500 円

海老、地物魚、地元野菜の天麩羅盛合せ  
小鉢いろいろ・白米・香の物・汁物・デザート

- 冷たいそば付 (プラス 250 円) 1,700 円
- 刺身三種盛り付 (プラス 550 円) 2,000 円



## ◎ 特製海老天丼膳 1,750 円

天丼 (海老と地元野菜)・白身刺身  
小鉢いろいろ・香の物・汁物・デザート

- 冷たいそば付 (プラス 250 円) 2,000 円
- 茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 2,100 円



## ◎ 郷海井 (海鮮丼) 1,850 円

旬の地魚と魚介の海鮮丼・小鉢いろいろ  
野菜のさくさくかき揚げ・香の物  
汁物・デザート

- 冷たいそば付 (プラス 250 円) 2,040 円
- 茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 2,140 円





## ◎ ずわい蟹たらふく丼

2,160 円

蒸しずわい蟹丼・野菜のさくさくかき揚げ  
小鉢いろいろ・香の物・汁物・デザート

●冷たいそば付 (プラス 250 円) 2,410 円

●茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 2,510 円



## ◎ 真いか丼 1,550 円

特製肝醤油仕立て真いか丼・小鉢いろいろ  
野菜のさくさくかき揚げ  
香の物・汁物・デザート

●冷たいそば付 (プラス 250 円) 1,800 円

●茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 1,900 円



## ◎ しらす丼 1,550 円

釜揚げしらす丼・野菜のさくさくかき揚げ  
小鉢いろいろ・香の物・汁物・デザート

●冷たいそば付 (プラス 250 円) 1,800 円

●茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 1,900 円



## ◎ 特大いか天井膳 1,250 円

いか天井・釜揚げうどん・小鉢いろいろ  
香の物・汁物・デザート

●茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 1,600 円



◎ 天麩羅うどん膳 1,250 円

温うどん・地物魚と地元野菜の天麩羅  
小鉢いろいろ・しらす御飯・香の物・デザート

- 茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 1,600 円
- 刺身三種盛り付 (プラス 550 円) 1,800 円



◎ 自家製垂れの焼肉膳

1,150 円

特製垂れの豚焼肉・野菜サラダ・小鉢いろいろ  
白米・香の物・汁物・デザート

- 冷たいそば付 (プラス 250 円) 1,400 円
- 茶碗蒸し付 (プラス 350 円) 1,500 円



～セット料理 (お膳にプラス料金でお召し上がり頂けます)～

- |               |               |
|---------------|---------------|
| ◎刺身三種盛り 550 円 | ◎旬の天麩羅 450 円  |
| ◎茶碗蒸し 350 円   | ◎生野菜サラダ 350 円 |
| ◎冷たいそば 250 円  | ◎冷たいうどん 250 円 |