

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・自家製目光の唐揚げ

地魚料理・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、調理時間に
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） 1,750 円

●刺身三種盛り付（プラス 550 円） 2,050 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） 2,100 円

●茶碗蒸し付（プラス 350 円） 2,200 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

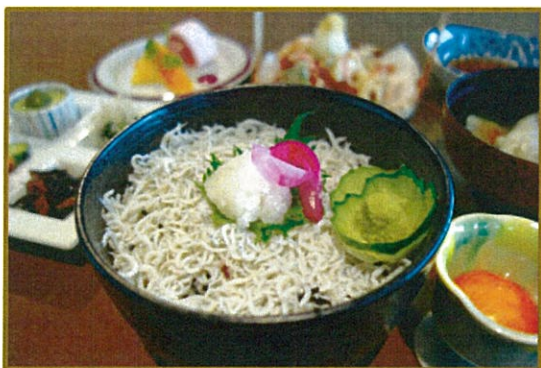


◎ しらす丼 1,550 円

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