

# 昼御膳 お献立

◎料理長おすすめ膳 (限定 20 食) 1,260 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 1,680 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 1,650 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 270 円) 1,920 円

●茶碗蒸し付 (プラス 360 円) 2,010 円



◎ おかしら膳 1,720 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 360 円) 2,080 円



## ◎ 満腹膳 2,550 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  
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 1,530 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 270 円) 1,800 円  
●刺身三種盛り付 (プラス 560 円) 2,090 円



## ◎ 特製海老天丼膳 1,780 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 270 円) 2,050 円  
●茶碗蒸し付 (プラス 360 円) 2,140 円



## ◎ 郷海井 (海鮮丼) 1,890 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 270 円) 2,160 円  
●茶碗蒸し付 (プラス 360 円) 2,250 円



◎ 真いか丼 1,580 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 270 円) 1,850 円
- 茶碗蒸し付 (プラス 360 円) 1,940 円



◎ しらす丼 1,580 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 270 円) 1,850 円
- 茶碗蒸し付 (プラス 360 円) 1,940 円



◎ 特大いか天井膳 1,280 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 360 円) 1,640 円



◎ 自家製垂れの焼肉膳

1,200 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 270 円) 1,470 円
- 茶碗蒸し付 (プラス 360 円) 1,560 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 560 円

◎旬の天麩羅 460 円

◎茶碗蒸し 360 円

◎生野菜サラダ 360 円

◎冷たいそば 270 円

◎冷たいうどん 270 円