

おでん

一品料理

大根	牛すじの煮込み	七八〇
こんにゃく	砂肝と白髪葱の辛ポン酢	七三〇
結び白滝	ゆでキャベツの塩昆布和え	七八〇
玉子	鰹の酒盗オイル和え	七八〇
半ぺん	お漬物の盛合せ	九〇〇
焼豆腐	生ハムと焼蕪のサラダ	一二〇〇
厚揚げ	熊本産馬刺	二二〇〇
がんもどき	サーモンの落花生味噌焼き	一二〇〇
ロールキャベツ	マコモ茸の白玉豚巻き	一二〇〇
ちくわ	羅白産宗ハカレイの浜干し	一三〇〇
ちくわ燂	おでん出しの出し巻き玉子	一四〇〇
蕪	新秋刀魚の塩焼き	一五〇〇
じゃがいも	和牛サーロインの網焼	三三〇〇
春菊	木ノ子の天ぷら	一二〇〇
黒胡麻生燂	鰻の生湯葉巻揚げ	一三〇〇
椎茸サンド		
フルーツトマト		
れんこんもち		
梅つくね		
胡桃のさつま揚げ	おでん出しの汁かけごはん	七五〇
牛舌	冷しオクラそば	八〇〇
餃子	おにぎり	一ケ三八〇
角煮とおもちの袋	(こんぶ、明太子、梅、おかか)	
えのき豚巻		
鯖のつまれ		
ベーコン葱ま串		
海老真丈		
おこげ		
結び昆布		
おまかせ盛合せ(十二種)		

お食事

珍味

チーズハツ橋	四五〇
めふん	四五〇
博多椒房庵の明太子	九五〇
くじらベーコン	一五〇〇