

おでん

一品料理

大根	牛すじの煮込み	七八〇
こんにゃく	ゆでキャベツの塩昆布和え	七八〇
結び白滝	ふぐ皮ポン酢	七八〇
玉子	菜の花の焼白子和え	七八〇
半ぺん	お漬物の盛合せ	九〇〇
焼豆腐	霜降り白菜と揚げじゃこのサラダ	九〇〇
厚揚げ	熊本産馬刺	二二〇〇
がんもどき	羅白産宗ハカレイの浜干し	一〇〇〇
ロールキャベツ	鰯の西京焼き	一四〇〇
ちくわ	葉ごぼうの白玉豚巻き	一二〇〇
ちくわ麩	おでん出しの出し巻き玉子	一四〇〇
落	かきの昆布焼	一六〇〇
じゃがいも	和牛サーロインの網焼	三三〇〇
聖護院かぶ	ふぐの唐揚げ	一三〇〇
ちぢみほうれん草	白魚とふきのとうの梅かき揚げ	一三〇〇
ツリーケール		
フルーツトマト		
伊達巻	お食事	
ベーコン白菜	おでん出しの汁かけごはん	七五〇
梅つくね	鴨せいろそば	八八〇
九条葱のさつま揚げ	おにぎり	一ケ三八〇
牛舌	(こんぶ、明太子、梅、おかか)	
餃子		
角煮とおもちの袋	珍味	
筍の豚巻	チーズハッ橋	四五〇
鯖のつみれ	めふん	四五〇
海老真丈	博多椒房庵の明太子	九五〇
おこげ	くじらベーコン	一五〇〇
結び昆布		
おまかせ盛合せ(十二種)		