

おーながき

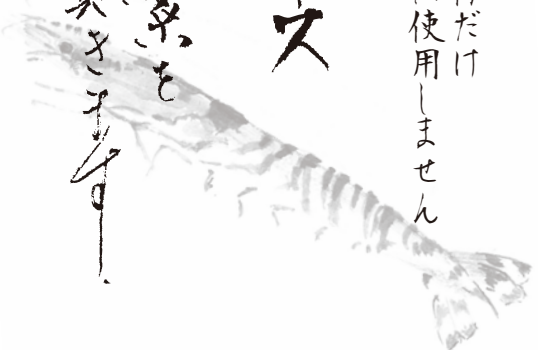
単品

おろし

てくぱろース

※水と粉だけ
卵は使用しません

季節如の魚介菜も
揚げさせて戴きませう



活車海老

一二〇〇ー

うなぎ

一二〇〇ー

雲丹

一五〇〇ー

桜海老と生姜の
かき揚げ

一二〇〇ー

めごち

六〇〇ー

きす

八〇〇ー

金目鯛

一五〇〇ー

甘鯛

一八〇〇ー

帆立

一〇〇〇ー

あおりいか

一二〇〇ー

白魚しそ巻

一〇〇〇ー

さわら

一〇〇〇ー

びんこ

一〇〇〇ー

かぶ

六〇〇ー

ふきのとう

六〇〇ー

菜の花

六〇〇ー

蓮根

五〇〇ー

南瓜

五〇〇ー

大きなしいたけ

一〇〇〇ー

山芋磯辺巻き

五〇〇ー

名物
鰻天丼

美味し
上質な味付け

上 三、八〇〇ー

並 二、八〇〇ー

天丼

特上 三、八〇〇ー

上 二、八〇〇ー

並 一、八〇〇ー

天婦羅

盛りあわせ

松 五、八〇〇ー

竹 四、八〇〇ー

梅 三、八〇〇ー

表示価格は税込表記です。ディナータイムは10%のサービス料をいただいております。入荷によりメニュー内容は変わることがございます。