



五八〇〇円
(水ニ入)

八八〇〇円
(九六入)

お万菜と
おまかせコース
初夏の料理

一〇〇〇〇円
(一七〇〇)

黒毛和牛
すき焼き
初夏の料理
コース

一三〇〇〇円
(三三〇〇)

初夏の料理
おまかせ
コース
初夏の料理
おまかせ
コース

初夏の料理
おまかせ
コース
初夏の料理
おまかせ
コース

〇巻ふし 揚子よしの 鍋

玉ふしの成界合おせ

海老魚介一カサシ 二八〇〇-

野芥菜天ふしの成界 一八〇〇-

鯛天ふし 六八〇-

六子一本揚 一八〇〇-

大海老天ふしの成 一〇〇〇-

〇巻ふし 小き焼入おせ

黒毛和牛 五八〇円

黒毛和牛 七七 鍋 三二〇〇円

うなぎの ちび鍋 二九〇〇円



鰻串焼 焼片

中 七八〇-

鰻にんじん 七四八-

鰻わかぎ 七四八-

鰻ふし 七八〇-

α

おきんこ お食事

上質な細工の
おきんこ

当ホテル中め式が開発し
作りあげたおきんこです。
おきんこがおいしくありまわすかたは
おきんこのおきんこです。

冷やし中華

おきんこ

八百一
(九六〇)

七〇〇
(四七〇)

胡麻ごま
辛味相まじり

おきんこ

一、三〇〇
(一、三〇〇)

天ぷら盛り

おきんこ

二、〇〇〇
(二、〇〇〇)

黒毛和牛

おきんこ

一、八〇〇
(一、八〇〇)

おきんこ

二ヶ月前より

鰻 土曜入 二ヶ月前
おきんこ

(一、七五〇)

黒毛和牛 土曜入
おきんこ

(一、七五〇)

舞 土曜入
おきんこ

(一、七〇〇)

解 土曜入
おきんこ

(一、七〇〇)

鯖塩焼 土曜入
おきんこ

(一、六五〇)

東洋風 土曜入
おきんこ

(一、五二〇)

汁香 土曜入
おきんこ

(五五〇)

おきんこ

(一、七〇〇)

おきんこ

(九九〇)

おきんこ

(一、一〇〇)