

頭張つて六時より、

- 一・出汁巻きと鰻巻に伊達巻き筆置添え。
- 一・北紫海胆と馬糞雲丹。

特・紅白鯨畝須の芥子醬油和え。

特・鯨鯨の煮し肝と鯨昆布の鰹風味。

一・活帆立貝のフリヤと生牡蠣のカクレル。

特・真海鼠に真海鞘の土佐酢鰻和え。

特・鰻酢の菊花鏝めと酢牡蠣の紅蓼絡め。

一・醬浸け鯨成熟卵浅草海苔載せ。

一・如て夫婦楚蟹。

一・如て揚げ白蝦貝と赤螺貝。

一・香住産の松葉蟹のお造り。

一・氷見産の寒鰯のお刺身。

特・虎河豚鉄刺と鉄皮。

特・甘蝦と牡丹蝦の蛸味噌醬油掛け。

出来れば八時頃から、

一・松葉蟹と黒雄魚海老の湯漉り鍋鰻蝦味噌タシ。

一・鯨魚介のお座敷炭火焼き。

特・焼き河豚に白子付き。

一・黒毛和牛の舌刺と塩焼き。

一・王生菜と水菜で鰯鍋焼き栗餅入り。

特・蛤の酒蒸しと床伏のフイノ煮し。

選・京の三大老舗の鰯鯨。

取り敢えず十時かな、

一・鰯大根。

平成廿四年のお献立

隨時あるでしよつ。

- 特・煎り銀杏。
- 一・自然薯と大和芋と秋葵のころも。
- 一・琵琶湖産鰯鯨に秋田特産鰯鯨。
- 一・岡山産海鼠腸と海鼠子。
- 一・長崎産唐鰻。
- 一・鰻烏賊の墨造りと蛸烏賊の沖漬け。
- 一・博多産辛子明太子の大辛と中辛。

必・近篇、村上重、加藤順、川勝、土井、打田、柳倍、野呂、大藤の十枚漬け。

一・ご飯、麩。

一・生麦酒、日本酒、赤白葡萄酒。

別途払いて下さい。

- 一・お茶、水、清涼飲料類
- 一・お箸一膳

て飲食物のお持込は大歓迎ですが、

お持ち帰りと店内での販売は固くお断り申し上げます。
限定四十名様のお申し込み順で完全予約前払い制

払い戻し無しとさせていただきます。