

# 夜のうまいとん



## ■ 畑のお惣菜 ■

- ◎ 茸のとんぶり和え 四三〇
- ◎ 切り干し大根 三〇〇
- 春キヤベツ真砂和え 三〇〇
- 蓮根と三元豚の豆鼓醬煮 四三〇
- ◎ ぜんまいとがんもどぎの含め煮 三八〇
- 小松菜のお浸し 三八〇
- 和歌山産胡瓜とホタルイカ 三八〇
- 泉州茄子梅肉とろろ和え 四八〇

## ◎ 畑のお惣菜盛り合わせ

- 三菜 五〇〇 / 五菜 七〇〇 / 七菜 九〇〇

七菜は二名様毎以上でご注文下さい

## ■ 旬の一品料理 ■

- 焼きそば豆 五八〇
- ◎ 国産豚の花浴陽酒粕焼き 七八〇
- こだわり野菜のカツ 七八〇
- すずきの天ぷら 七八〇
- ちかの唐揚げ 七八〇
- ◎ 鯛梓蒸し銀鮓かけ 七八〇
- シジミ出汁のだしまき玉子 五五〇

## 菜乃庵名物 絶品鍋

変わり野菜とさくららじま鶏の

### ◎ 三色旨味出汁鍋

魚介系しつかり出汁と、鶏の出汁、さらにシジミを大量投入した旨味たっぷり野菜鍋

### ◎ 黒ごま濃厚鍋

春の野菜と霧島ポークの黒ごまをたっぷり使った、濃厚スープでいただく鍋。がっつり行きたい時にどうぞ。

- 一人前 二四〇〇
- 一人分追加 一二〇〇

## 『追加メニュー』

- ・豆腐 三〇〇
- ・生麩 三〇〇
- ・ぶつ切りもも五八〇
- ・本日のお魚六三〇
- ・うどん、ラーメン一八〇
- ・雑炊セット五〇〇
- ・野菜盛り 三〇〇
- ・霧島ポーク 五八〇
- ・ごはん 一八〇
- ・くずきり 三〇〇
- ・野菜盛り 三〇〇

## ■ お造り ■

- 五島列島漁船直送・放血神経のお魚たち 三種 五三〇
- こだわりの造り盛り 五種 七三〇
- 七種 九三〇

## ■ 鮮魚料理 ■

- 本日の鮮魚の姿煮焼き 七八〇
- めばる塩焼き 七八〇
- めばる煮付け 七八〇
- ◎ がしら塩焼き 一三八〇
- ◎ がしら煮付け 一三八〇

## ■ 珍味 ■

- 鯛の酒盗 三八〇
- ホタルイカ沖漬け 三八〇
- えいひれ 四三〇
- ツンツン漬け 四八〇
- 酒粕ムース 四八〇
- 湯葉とろ 四八〇
- いぶりがっこチーズ 五三〇
- 赤こんにやく太白油和え 四八〇
- 紅白腐乳 五三〇
- ふぐの燻製 五三〇
- 酒飲み限定珍味 五〇〇
- 三種盛り 七〇〇
- 五種盛り 七〇〇
- 七種盛り 九〇〇
- 十種盛り 一二〇〇

## ■ 夏の逸品 ■

- 今日の炊き込みご飯 二八〇
- しじみ汁 三三〇
- (ラーメン入り) 四八〇
- 漬け物盛り合わせ 五〇〇

## ■ デザート ■

- ほうじ茶のパンナコッタ 四〇〇
- バナラアイス 四〇〇

※税別となります。

# 酒の宴コースのお料理

## 菜のコース (二名様から)

畑のそうざい三菜盛り  
お刺身五種盛り(お一人様一貫五種)  
こだわり野菜のカツ  
本日のごはん  
シジミ汁、香物

二五〇〇

## 酒の宴コース (三名様から)

おすすめ

畑のそうざい五菜盛り  
お刺身五種こだわり盛り(お一人様一貫五種)  
鯛桜蒸し銀鮓かけ  
濃厚スープで味わう野菜鍋  
メの玉子どんぶり(雑炊やうどんも可)  
本日のデザート

三五〇〇

## 菜乃庵コース (三名様から)

畑のそうざい七菜盛り  
お刺身七種こだわり盛り(お一人様一貫七種)  
鯛桜蒸し銀鮓かけ  
こだわり野菜のカツor天ぷら  
濃厚スープで味わう  
野菜鍋or黒胡麻鍋  
メの玉子どんぶり(雑炊やうどんも可)  
本日のデザート

四五〇〇

## お鍋の追加メニュー

- ・豆腐 三〇〇
- ・くずきり 三〇〇
- ・生麩 三〇〇
- ・野菜盛り 三五〇
- ・ぶつ切りもも 五八〇
- ・霧島ポーク 五八〇
- ・本日のお魚 六三〇
- ・ごはん 一八〇
- ・うどん 一八〇
- ・雑炊セット 五〇〇
- ・追い出汁 一八〇

## 酒飲み御用達コース

(二名様から)

珍味十種盛り  
お刺身五種盛り合わせ  
肝臓いたわりのしじみ汁

一五〇〇

## 要予約の菜乃庵特別プラン

A五ランクの牛肉ですき焼き  
カニづくし  
松茸で秋のお鍋などなど。

お酒の会なども催せます。  
たとえば、ある蔵元や地域をピックアップしたり、大吟醸だけを集めた会など色々と、ご要望承ります。

料金は応相談