

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
- ◎ 鯛桜蒸し銀鮎かけ 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 三五〇
- ・霧島ポーク 五八〇
- ・ごはん 一八〇
- ・くずきり 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