



本日のおすすめ

焼物

- ① キンキの一夜干し(大) 248
- ② 九州産野菜炒め 98
- ③ みつせ鶏砂肝の
にんにく炒め 68
- ④ サバの醤油みりん干し 58
- ⑤ 佐賀産玉ねぎの
厚切りステーキ 48

揚げ物

- ① 天ぷら盛り合わせ 168
- ② 鯛のフライ
タルタル添え 128
- ③ 山菜の天ぷら 68
- ④ さつまいもステーキ 48
- ⑤ 牛蒡チップス 38
- ⑥ トリュフ香る
フライドポテト 38

御飯

- ① 新鮮そば茶漬け 98

煮物・蒸物

- ① 鯛のおろ焼き 98
- ② 鯛の酒蒸し 98
- ③ 料理屋の肉じゃが 88
- ④ 和牛すじ煮込み 88
- ⑤ 鹿兒島筍の土佐煮 78
- ⑥ 砂ゼロ浅利の酒蒸し 68
- ⑦ 砂ゼロ浅利のバター蒸し 68
- ⑧ 茄子揚げ出し 38

冷菜

- ① 鯛酒造の
クリームチーズ添え 58
- ② 貝柱の酒粕漬け 48
- ③ 干し柿とクリームチーズ 48
- ④ もずく酢 38
- ⑤ セロリのピクルス 38
- ⑥ 釜揚げしらすと
大根おろし 38
- ⑦ 肉味噌胡瓜 38

別途10%サービス料を頂戴致します





是日推介

燒物

- ①喜之次一夜干(大) 248
- ②炒九州野菜 98
- ③蒜香炒三瀬鶏腎 68
- ④味醂醬油鯖魚乾 58
- ⑤佐賀厚切焼洋葱 48

揚物

- ①天婦羅盛合 168
- ②炸鯛魚配他他汁 128
- ③山菜天婦羅 68
- ④炸蕃薯條 48
- ⑤牛蒡脆片 38
- ⑥黑松露香炸薯 38

御飯

- ①新鮮鯖魚茶漬飯 98

煮物・蒸物

- ①荒炊鯛魚頭 98
- ②酒蒸鯛魚頭 98
- ③料理屋の薯仔煮肉 88
- ④慢煮和牛筋 88
- ⑤鹿兒島筍の土佐煮 78
- ⑥酒蒸煮無砂蛤蜊 68
- ⑦牛油蒸煮無砂蛤蜊 68
- ⑧佐榮式炸茄子 38

冷菜

- ①鯛魚酒盜伴忌廉芝士 58
- ②酒粕漬貝柱 48
- ③柿乾配忌廉芝士 48
- ④酸醋拌水雲 38
- ⑤酢漬芹菜 38
- ⑥白飯魚配白蘿蔔蓉 38
- ⑦肉味噌青瓜 38

堂食另加一服務費

