

## とりあえず

ゆでたて枝豆  
やっこ豆腐  
もろきゅう  
梅たたききゅうり  
漬物盛り合わせ  
こんにゃく辛煮  
ちよつと甘めの出し巻きたまご  
豚の角煮  
博多明太子

## 揚げ物

野菜の天ぷら盛り  
伊勢鶏のから揚げ サラダのせ  
マグロの串カツ(2本)  
ちくわチーズ磯辺揚げ  
伊勢鶏のささみ 梅しそ天ぷら  
揚げだしとうふ  
穴子天ぷら  
ひれかつ玉子とじ陶板  
エビ天ぷら盛り合わせ

## 蒸し物

\*お時間少々頂きます。  
特大えびしゅうまい(エビしんじょう)

## サラダ

ドレッシング(ゴマ・和風)  
とうふサラダ  
ポテトサラダと明宝ハム  
美濃健豚 冷しゃぶサラダ

## おまかせ料理

酒菜セツト 三品  
さしみ盛り 三品  
五品

\*単品は 本日のおすすめをご覧ください。

## 焼き物

桑名の天然はまぐり(焼き・酒蒸し)  
伊勢地鶏  
手羽先 (たれ・塩)  
焼きとり (たれ・塩)  
つくね串 (たれ・塩)  
桑名の原木しいたけ焼き(天ぷら・酒蒸し)  
黒毛和牛  
牛あみやき  
牛朴葉みそ陶板焼き  
三河一色  
うなぎのかば焼き(白焼き)  
銚子の塩さば  
美濃健豚のトンテキ

## 食事物

本日のさしみ茶漬け  
茶漬け(しぐれ・鮭・梅)  
えび天巻き(ゆかりごはん)  
しょうゆ天丼  
ソースカツ丼  
うなぎまぶし丼  
ごはん  
赤だし

## 水物

(デザート)  
ココナッツアイス  
季節のくだもの

## おまかせ予約料理

会席料理  
つまみ料理

(2名から10名まで)

\*予約料理の方は席料サービスです。