

本日の
お品書き



SaKuRaの感染対策

- ・お取り分けされる際は必ず取り箸をお使い下さい。
- ・マスク会食にご協力ください。
- ・このお品書きは全て使い捨ててます。

おまかせ旬の三彩 2,200円

季節の手料理をおまかせで3品お運び致します。

ミニ会席コース 7品 3,850円



お造り盛り合わせ 5種 2,100円
〃 3種 1,430円
おまかせお造り盛り合わせできます

本まぐろ造り 1,100円
鰯焼き霜造り 880円
鯛造り又は薄造り 990円
鰯生ずし 880円
もんごいか造り 880円
たこぶつ 880円
平目足布 1,100円

にぎり盛り合わせ 5貫 1,210円
鉄火巻き 770円
トロタク巻き 880円
本鯖ツナマヨ巻き 550円
茶わさび巻き 660円
和牛しぐれ巻き 450円
しんこ巻き 330円
カップ巻き 330円
梅しそ巻き 330円
海鮮太巻き 4貫 1,100円
鯖棒寿司 4貫 1,540円

鰯タルタルフライ 990円
鰯タルタルフライ 770円
海老茅唐揚げ 550円
宮崎ポークヘレカツ本の子デミグラス 1,100円
宮崎ポークヘレカツ王子とじ 1,210円
明石たこ天ぶら又は唐揚げ 各 880円
丹波赤鶏唐揚げ 830円
丹波赤鶏タルタル南蛮 830円
海老と季節の天ぶら 1,430円
海鮮と野菜のかき揚げ 2貫 880円

なめろう 660円
煎り银杏 550円
クリームチーズ金山寺味噌漬 440円
茶わさび醤油漬 660円
ほたるいか沖漬 660円
エイヒレ 660円
漬け物盛り合わせ 550円

にゅう麺 660円 玉子雑炊 440円
〃 ハーフ 440円 じゃこ飯 440円
日本そば(温又は冷) 770円 ミニ親子丼 550円
赤出汁 440円 ミニヘレカツ丼 660円
厚焼き玉子タルタルサンド 770円
デミグラスソースの肉厚メンチカツサンド 1,100円
秋鮭タルタルチーズサンド 1,320円
アイスクリーム (パニラ又は黒糖) 220円



春



揚



肴



甘



甘

北海道産せこ蟹

せこ蟹甲羅盛り 1,760円

静岡産金目鯛

金目鯛焼き霜造り 1,320円

金目鯛煮付け 1,650円

金目鯛荒焚き 1,320円

宮城産帆立貝柱

帆立貝柱造り造り 880円

帆立貝柱と松茸バター焼き 1,430円

北海道産鰯

鰯造り 880円

鰯塩焼き 940円

鰯照り焼き 940円

相生産牡蠣

牡蠣ボン酢 880円

牡蠣醤油焼き 880円

牡蠣タルタルフライ 880円

新潟産鮫肝

あん肝ボン酢 830円

あん肝山椒煮 830円

北海道産鱈の白子

鱈の生白子ボン酢 990円

鱈の白子醤油焼き 990円

鱈の白子天ぶら 1,210円



冷

和牛たたき 1,320円
鯛の子含め煮 770円
しまあじ南蛮漬け 770円
ポテトサラダ 550円
ぬた和え 550円
和牛しぐれコースローサラダ 770円
大根と本鯖ツナマヨのサラダ 660円
二色茄子 660円
海老茅含め煮 550円
和牛冷しゃぶボン酢 880円
和牛しぐれ煮 770円



温

松茸土瓶蒸し 1,650円 筑前煮 770円
和牛と松茸の王子とじ 1,980円 鰯味噌煮 990円
鯛荒焚き 880円 茶碗蒸し 660円



焼

新秋刀魚わた焼き 880円
しまあじかぶと焼き 660円
鰯塩焼き 940円
鰯西京焼き 990円
秋茄子田楽 660円
宮崎ポーク生姜焼き 880円
丹波赤鶏塩焼き 830円
丹波赤鶏黒胡椒焼き葱ソース 830円
和牛サイコロステーキ 1,100円
海老クリームビザ 880円
和風からし蓮根ビザ 880円