

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。
- ・マスク食卓にご協力ください。
- ・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て3品お運び致します。

ミニ会席コース 7品 3,850円

明石産桜鯛

桜鯛造り	1,100円
桜鯛薄造り	1,100円
桜鯛荒焚き	1,100円
桜鯛骨蒸し	1,100円
桜鯛かぶと焼き	1,100円
桜鯛と筍の小鍋	1,980円

鹿児島産筍

筍本の芽和え	830円
若竹煮	880円
土佐煮	880円
筍天ぷら	880円

鳥根産とり貝

とり貝造り	1,100円
とり貝酢味噌	1,100円
とり貝炙り	1,100円
とり貝握り	440円

徳島産赤貝

赤貝造り	1,210円
赤貝酢味噌	1,210円
赤貝握り	1,210円

高知産初鯉

初鯉造り	990円
初鯉叩き	990円
初鯉竜田揚げ	830円

徳島産鰯

鰯造り	880円
鰯叩き	880円
鰯握り	330円

三重産松阪牛

松阪牛ステーキ	2,200円
松阪牛カツレツ	2,200円



お造り5種盛り合わせ	2,100円
お造り3種盛り合わせ	1,430円
お造りちょっと盛り合わせ	880円

本まぐろ造り	1,100円
赤貝造り	1,210円
桜鯛造り又は薄造り	1,100円
とり貝造り	1,100円
鰯造り又は叩き	880円
もんごいか造り	880円



にぎり盛り合わせ5貫	1,210円
鉄火巻き	770円
トロクク巻き	880円
うなぎゆう巻き	660円
和牛しぐれ巻き	450円
しんこ巻き	330円
桜鯛の小袖寿司 6貫	830円
海鮮太巻き 4貫	1,100円



菜の花辛子和え	550円	はたるいか酢味噌	770円
菜の花胡麻和え	550円	若ごぼう煮浸し	660円
花わさびお浸し	660円	若ごぼう胡麻ネーズ和え	660円
合鴨コース煮	880円	鯉ざく	940円
ポテトサラダ	550円	ぬた和え	550円
和牛しぐれ煮	770円		
春大根と煮じゃこの梅肉だれサラダ	660円		
厚切りベーコンとスナッフえんどうのシーザーサラダ	800円		



空豆塩茹て	660円
真ハタ煮付け	1,430円
はたるいかと菜の花玉子とじ	990円
桜鯛荒焚き又は骨蒸し	1,100円
鰯味噌煮	990円
茶碗蒸し	660円
和牛とごぼうの柳川	1,320円



真ハタ塩焼き	1,430円
桜鯛かぶと焼き	1,100円
鰯塩焼き	940円
太アスパラと厚切りベーコンバター焼き	880円
スナッフえんどうと筍のバター焼き	800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
和風からし蓮根ピザ	880円
海老クリームピザ	880円
和牛サイコロステーキ	1,100円



春野菜天ぷら	880円
新玉葱、海老、筍かき揚げ 2貫	880円
鰯タルタルフライ	880円
宮崎ポークヘレカツ玉子とじ	1,210円
丹波赤鶏唐揚げ又は天ぷら	830円
丹波赤鶏タルタル高蜜	830円
海老と季節の天ぷら	1,430円
茄子の地鶏そぼろ庵かけ	660円
松坂牛カツレツ	2,200円



なめろう	660円	はたるいか汁漬け	660円
エイヒレ	660円	漬物盛り合わせ	550円



にゅう麺	660円	じゃこ飯	440円
〆	440円	玉子雑炊	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
梅茶漬け	500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		



アイスクリーム (バナナ又はイチゴ)	220円
--------------------	------