

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。
- ・マスク着用にご協力ください。
- ・このお品書きは全て使い捨てです。

★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

鮮

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
桜鯛茶漬け	880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
初鯉ミニ漬けちらし寿司	880円

宮城産白魚

白魚ボン酢	990円
白魚と菜の花玉子とじ	1,210円
白魚、ごぼう、三つ葉かき揚げ	990円
白魚茶碗蒸し	830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

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
お造りちよっと盛り合わせ	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
初鯉造り又は叩き	990円
鰯造り又は叩き	880円
鰯生ずし	880円
とり貝造り	1,100円
もんごいか造り	880円

にぎり盛り合わせ 5貫	1,210円
-------------	--------

春

鉄火巻き	770円
トロタク巻き	880円
うなぎゆう巻き	660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
桜鯛の小袖寿司 6貫	830円
海鮮太巻き 4貫	1,100円

揚

春野菜天ぷら	880円
(鶏のとう、こごみ、たらの菜、筍、スナップえんどう、新玉葱)	
新玉葱、海老、筍かき揚げ 2貫	880円
白魚、ごぼう、三つ葉かき揚げ 2貫	990円
鰯タルタルフライ	880円
初かつを竜田揚げ	830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	各 830円
丹波赤鶏タルタル南蛮	830円
海老と季節の天ぷら	1,430円
茄子の地鶏そばろ生姜庵かけ	660円
松坂牛カツレツ	2,200円

福岡産筍

筍木の芽和え	830円
若竹煮	880円
土佐煮	880円
筍天ぷら	880円

三重産とり貝

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

長崎産鰯

鰯造り	880円
鰯叩き	880円
鰯生ずし	880円
鰯棒寿司	1,320円
鰯握り	330円

冷

菜の花辛子和え	550円
菜の花胡麻和え	550円
合鴨コース煮	880円
ポテトサラダ	550円
和牛しぐれ煮	770円
ぬた和え	550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プえんどうのシーザーサラダ	800円
はたるいか酢味噌	770円
はたるいか山椒煮	770円
根三つ葉と笹身の煮浸し	610円
若ごぼう煮浸し	660円
若ごぼう胡麻ネズ和え	660円
鰻ざく	940円

温

空豆塩茹で	660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
和牛とごぼうの柳川	1,320円

焼

桜鯛かぶと焼き	1,100円
ササカレイ塩焼き	940円
太アスパラと厚切りベーコンバター焼き	880円
スナップ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
松阪牛ステーキ	2,200円
和牛サイコロステーキ	1,100円

肴

なめろう	660円
エイヒレ	660円
クリームチーズ金山寺味噌漬け	440円
はたるいか汁漬け	660円
漬物盛り合わせ	550円

夕

にゅう麺	660円
ク ハーフ	440円
日本そば(温又は冷)	770円
しじみ赤出汁	720円
赤出汁	440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
桜鯛茶漬け	880円
じゃこ飯	440円
玉子雑炊	440円
ミニ親子丼	550円

甘

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