

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

★〈お一人様限定〉一汁三菜 1,650円

お造り、お吸い物がついた季節のおまかせ料理。

大粒 静岡産さぎえ

- さぎえ造り 1,210円
- さぎえつば焼き 1,210円

徳島産鱧

- 鱧落とし 1,100円
- 鱧焼き霜造り 1,100円
- 鱧柳川 1,210円
- 鱧すき小鍋 1,870円
- 鱧天ぷら 1,100円

鮮

- 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

徳島産鱈

- スズキ造り又は薄造り 990円
- スズキ塩焼き又は煮付け 930円
- スズキあら汁

静岡産金目鯛

- 金目鯛焼き霜造り 1,320円
- 金目鯛塩焼き又は煮付け 1,430円
- 金目鯛出汁しゃぶ小鍋 1,870円

- 鱧落とし又は焼き霜造り 1,100円
- 本まぐろ造り 1,100円
- 金目鯛焼き霜造り 1,320円
- いさき焼き霜造り 990円
- スズキ造り又は薄造り 990円
- さぎえ造り 1,210円
- 鱈造り又は叩き 880円
- 鱈さずし 880円
- たこぶつ 880円

長崎産鰯

- 鰯造り又は叩き 880円
- 鰯さずし 880円
- 鰯タルタルフライ 880円
- 鰯梅肉磯辺巻き 880円
- 鰯棒寿司 1,320円
- 鰯握り 330円

岐阜産鮎

- 鮎塩焼き 660円
- 鮎風干し 660円
- 鮎天ぷら 660円
- 鮎雑炊 660円

明石産蛸

- たこぶつ 880円
- たこ天ぷら 880円
- たこ唐揚げ 880円
- たこ酢の物 770円

寿

- 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
- 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
- 海鮮太巻き 4貫 1,100円

冷

- 岐阜産枝豆 500円
- 和牛しぐれ煮 770円
- ポテトサラダ 550円
- 鰻ざく 940円
- 大根と煮じゃこの梅肉だれサラダ 660円
- 厚切りベーコンと温泉玉子のシーザーサラダ 800円
- 和牛の冷しゃぶ胡麻ダレサラダ 880円
- ばい貝旨煮 830円
- 夏野菜炊き合せ鰻出汁割り 770円
- 冷やし二色茄子 550円
- 合鴨ロース煮 830円

揚

- 鱧天ぷら 1,100円
- 太アスパラ天ぷら 550円
- 鰯タルタルフライ 880円
- とうもろこしかき揚げ 2貫 640円
- 車海老タルタルフライ 1尾 770円
- 宮崎ポークヘレカツ玉子とし 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

温

- 宮崎ポーク角煮 970円
- 新じゃがとベーコン煮香りバター 770円
- 肉吸い 880円
- 鱧すき小鍋 1,870円
- 鱧柳川 1,210円
- 和牛とごぼうの柳川 1,320円
- 天然鯛荒焼き 1,100円

肴

- なめろう 660円
- エイヒレ 660円
- 漬物盛り合わせ 550円
- 茶わさび醤油漬け 660円
- はたるいか汁漬け 660円

焼

- 鮎塩焼き 660円
- 同八かま塩焼き 770円
- 丸茄子田楽 660円
- 太アスパラ塩焼き 550円
- 太アスパラと厚切りベーコンバター焼き 880円
- 宮崎ポークとゴーヤの醤油チャンプル 830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

麺

- にゅう麺 660円
- 〃 ハーフ 440円
- 日本そば(温又は冷) 770円
- 赤出汁 440円
- 王子雑炊 440円
- 鮎雑炊 660円
- 鳴門そうめん 660円
- しじみ佃煮茶漬け 550円
- じゃこ飯 440円
- ミニ親子丼 550円
- ドライカレー 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

甘

- アイスクリーム 220円