

# 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。

### 仙鳳趾産牡蠣

生牡蠣ボン酢 880円  
牡蠣フライ 880円

### 千葉産蛤

焼き蛤 880円  
はま吸い 880円

### 和歌山産鰹

鰹造り 990円  
鰹叩き又は塩叩き 990円  
鰹竜田揚げ香味醤油掛け 830円

### 長崎産鰯

鰯造り又は叩き 880円  
鰯タルタルフライ 880円  
鰯握り 330円  
鰯小袖寿司 830円

### 明石産鱧

鱧落とし 1,210円  
鱧焼き霜造り 1,210円  
鱧柳川 1,320円  
鱧天ぷら 1,210円  
鱧と松茸のお吸い物 1,100円

### 岐阜産鮎

鮎塩焼き 720円  
鮎天ぷら 720円  
鮎雑炊 720円

### 明石産蛸

たこぶつ 880円  
たこ天ぷら又は唐揚げ 880円



### 冷

ばい貝旨煮 830円  
ポテトサラダ 550円  
万願寺ちりめん 500円  
鰹ざく 940円  
和牛しぐれ煮 770円  
大根と煮じゃこの梅肉だれサラダ 660円  
本鮪ツナマヨサラダ 660円  
海ぶどう入り和風海鮮サラダ 830円

### 温

宮崎ポークやわらか角煮 970円  
和牛すじ肉と蒟蒻の田舎煮 800円  
和牛肉吸い 880円  
あてキーマカレー 500円  
あてヘレカツカレー 1,210円  
はも柳川 1,320円  
うなぎ柳川 1,100円  
明石鯛荒焼き 1,100円

### 焼

銀だら西京焼き 830円  
丸茄子肉味噌田楽 660円  
宮崎ポークとゴーヤの醤油チャンプル 830円  
丹波赤鷄塩焼き 830円  
丹波赤鷄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  
宮崎牛ランプステーキ 2,200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

本まぐろ造り 1,100円  
明石鯛造り又は薄造り 1,100円  
いさき焼き霜造り 990円  
しまあじ造り 1,100円  
剣いか造り 990円  
すずき昆布 990円

### 春

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  
いかしそ巻き 660円  
茶わさび巻き 660円  
本鮪ツナマヨ巻き 550円  
和牛しぐれ巻き 450円  
鰯小袖寿司 6貫 830円  
海鮮太巻き 4貫 1,100円  
本鮪と海ぶどうの太巻き 1,320円

### 揚

鱧天ぷら 1,210円  
鰯タルタルフライ 880円  
鰹竜田揚げ香味醤油掛け 830円  
とうもろこしかき揚げ 2貫 640円  
宮崎ポークヘレカツ玉子とじ 1,210円  
丹波赤鷄唐揚げ又は天ぷら 各 830円  
丹波赤鷄タルタル南蛮 830円  
海老と季節の天ぷら 1,430円  
万願寺唐辛子と茄子の揚げ出し 640円

### 肴

なめろう 660円  
レーズンチーズ 660円  
茶わさび醤油漬け 660円  
エイヒレ 660円  
はたるいか仲漬け 660円

### 麺

にゅう麺 660円  
クハーフ 440円  
日本そば(温又は冷) 770円  
玉子雑炊 440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

### 甘

バニラアイスと白玉きな粉 440円  
アイスクリーム(バニラ/りんご) 220円