

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て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

お送り、お吸い物がついた季節のおまかせ料理。

北海道生雲丹

- 生うに造り 1,870円
- 生うに握り 1貫 770円
- 生うに庵掛けご飯 1,100円

和歌山産 鱒

- 鱒焼き霜造り 990円
- 鱒味噌煮 990円
- 鱒塩焼き 990円

明石産 蛸

- たこぶつ 880円
- たこ天ぶら又は唐揚げ 880円
- たこ酢の物 770円
- たこの子酢味噌 830円



香川産 岩牡蠣

- 岩牡蠣生レモン 1,320円
- 岩牡蠣フライ 1,320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 1貫 330円

淡路産 鰹

- 鰹落とし 1,210円
- 鰹焼き霜造り 1,210円
- 鰹柳川 1,320円
- 鰹天ぶら 1,210円
- 鰹小鍋 2,750円
- 鰹吸い 830円
- 鰹と松茸の土瓶蒸し 1,650円

鮮

- お送り5種盛り合わせ 2,100円
- お送り3種盛り合わせ 1,430円

- うに造り 1,870円
- 本まぐろ造り 1,210円
- 鰹落とし又は焼き霜造り 1,210円
- 鰹焼き霜造り 990円
- 鰯造り又は叩き 880円
- 剣いか造り 990円
- たこぶつ 880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
- いかしそ巻き 660円
- 和牛しくれ巻き 450円
- 海鮮太巻き 4貫 1,100円
- 鰯小袖寿司 6貫 830円

揚

- 松茸天ぶら 1,430円
- 鰹天ぶら 1,210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
- 鰹意田揚げ香味醤油掛け 830円
- 明石蛸天ぶら唐揚げ又は天ぶら巻 880円
- 宮崎ポークヘルカツ玉子とし 1,210円
- 丹波赤鶏唐揚げ又は天ぶら 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
- 万願寺唐辛子と茄子の揚げ出し 640円

肴

- なめろう 660円
- 茶わさび醤油漬け 660円
- エイヒレ 660円
- ほたるいか汁漬け 660円

麺

- にゅう麺 660円
- ハーフ 440円
- 日本そば(温又は冷) 770円
- 玉子雑炊 440円
- じゃこ飯 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
- 出汁キーマカレー 500円
- ミニ親子丼 550円
- 焼き海苔茶漬け 500円
- 赤出汁 440円
- 魚あら味噌汁 330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

冷

- ポテトサラダ 550円
- 冷やし茄子 500円
- 焼き茄子お浸し 500円
- たこ酢の物 770円
- 大根と煮じゃこの梅肉だれサラダ 660円
- たこの子酢味噌 830円
- 和牛冷しゃぶボン酢 880円
- 和牛しくれ煮 770円
- 鰹ざく 940円

温

- 鰹巻きわさび庵 660円
- 和牛肉吸い玉子入り 930円
- あてキーマカレー 500円
- あてヘルカツカレー 1,210円
- はも柳川 1,320円
- うなぎ柳川 1,100円
- 金目鯛荒焼き 1,210円
- 明石鯛荒焼き 1,100円
- 明石鯛潮汁 1,100円

焼

- 銀だら西京焼き 940円
- 金目鯛かぶと焼き 1,210円
- 桐岡茄子ステーキ 550円
- 丸茄子肉味噌田楽 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