

# 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。
- ・マスク全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。

## 岩手産いしかげ貝

(白とり貝)

いしかげ貝造り	770円
いしかげ貝塩炙り	770円
いしかげ貝甘ダレ炙り握り1貫	770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

## 徳島産秋鯖

秋鯖きずし	930円
秋鯖塩焼き	860円
秋鯖味噌煮	860円
秋鯖とガリの酢の物	770円
秋鯖棒寿司 4貫	1,540円
船場汁	440円

## 丹波赤鶏

丹波赤鶏ムネ叩き	
梅肉と塩わさび	830円
丹波赤鶏塩焼き	880円
丹波赤鶏黒胡椒焼き	880円
丹波赤鶏唐揚げ	880円
丹波赤鶏天ぷら	880円
丹波赤鶏タルタル南蛮	880円



## 淡路産秋鰹

秋鰹落とし	1,210円
秋鰹焼き霜造り	1,210円
秋鰹柳川	1,320円
秋鰹天ぷら	1,210円
秋鰹と松茸の土瓶蒸し	1,650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

本まぐろ造り	1,210円
秋鰹落とし又は焼き霜造り	1,210円
平目造り又は薄造り	1,100円
鯉叩き	990円
秋鯖きずし	930円
間八造り	880円
たこぶつ	880円
剣いか造り	990円

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
本鯖ツナマヨ巻き	550円
和牛しぐれ巻き	450円
海鮮太巻き	4貫 1,100円
秋鯖棒寿司	4貫 1,540円



ポテトサラダ	550円	新物いくら醤油漬け	880円
冷たい茄子の煮物	500円	鶏ムネ叩き梅肉と塩わさび	830円
和牛しぐれ煮	770円	里芋含め煮	660円
たこ酢の物	770円	和牛冷しゃぶボン酢	880円
鰻ざく	940円		
大根と煮じゃこの梅肉だれサラダ	660円		
本鯖ツナマヨサラダ	660円		

## 温

秋鰹と松茸の土瓶蒸し	1,650円
宮崎ボーク角煮	970円
海老と百合根の玉子とじ	830円
筑前煮	720円
鶏団子、豆腐、本の子スープ煮	830円
合鴨落部煮	930円
和牛肉吸い玉子入り	930円
あてキーマカレー	500円
茶碗蒸し	660円
秋鰹柳川	1,320円
明石鯛荒焼き	1,100円



銀だら西京焼き	940円
間八かま塩焼き	770円
鶏団子とエリンギ照り焼き	660円
宮崎ボーク生姜焼き	880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



里芋唐揚げ	660円
鰹タルタルフライ	880円
海鮮と野菜のかき揚げ	2貫 770円
明石蛸唐揚げ又は天ぷら	各 880円
鯉竜田揚げ香味醤油掛け	830円
宮崎ボ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 880円
丹波赤鶏タルタル南蛮	880円
秋鯖と茄子の揚げ出汁本の子庵	770円



煎り银杏	660円
なめろう	660円
エイヒレ	660円
ほたるいか汁漬け	660円



にゅう麺	660円	いくらご飯	1,430円
カ	ハーフ 440円	海鮮チラシ寿司	1,320円
日本そば(温又は冷)	770円	出汁キーマカレー	500円
玉子雑炊	440円	ミニ親子丼	550円
じゃこ飯	440円	赤出汁	440円
焼き海苔茶漬け	500円	船場汁	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	1,210円		



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