

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

〈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

根室産新秋刀魚

- 新さんま造り 880円
- 新さんま塩焼き 1,100円
- 新さんまわた焼き 1,100円
- 新さんま炙り握り2貫 770円

高知産鰹

- 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

小鍋

- 丹波赤鵝の小鍋 1,100円
- 秋鱧の小鍋 1,870円
- 金目鯛の小鍋 2,200円

冷

- ポテトサラダ 550円
- 冷たい茄子の煮物 500円
- 和牛しぐれ煮 830円
- 鰹ざく 940円
- シャインマスカットと鳴門金時の白和え 750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
- 鶏ムネ叩き梅肉と塩わさび 830円
- ゆず小芋 660円
- 秋鯖とガリの酢の物 770円
- 明石蛸酢の物 770円

温

- 秋鱧と松茸の土瓶蒸し 1,650円
- 宮崎ポーク角煮 970円
- 鶏団子・豆腐・本の子スープ煮 830円
- 和牛肉吸い玉入り 930円
- あてキーマカレー 550円
- 茶碗蒸し 660円
- 秋鱧柳川 1,320円
- 明石鯛荒焚き 1,100円

焼

- 天然ぶり塩焼き又は照り焼き 940円
- 銀だら西京焼き 940円
- 宮崎ポーク生姜焼き 880円
- 和風からし蓮根ピザ 940円
- 海老クリームピザ 940円
- 丹波赤鵝塩焼き 880円
- 丹波赤鵝黒胡椒焼き葱ソース 880円
- 和牛サイコロステーキ 1,210円
- 宮崎牛かいのみステーキ 2,420円

福井産金目鯛

- 金目鯛焼き霜造り 1,320円
- 金目鯛荒焚き 880円
- 金目鯛かぶと焼き 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

淡路産秋鱧

- 秋鱧落とし 1,210円
- 秋鱧焼き霜造り 1,210円
- 秋鱧柳川 1,320円
- 秋鱧天ぷら 1,320円
- 秋鱧と松茸の土瓶蒸し 1,650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 1,210円
- 秋鱧落とし又は焼き霜造り 1,210円
- 金目鯛焼き霜造り 1,320円
- 秋鯖きずし 880円
- 剣いか造り 990円
- 平目昆布ダマ 1,100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
- 本鮪ツナマヨ巻き 550円
- 和牛しぐれ巻き 450円

揚

- 海鮮太巻き 4貫 1,100円
- 秋鯖棒寿司 4貫 1,540円

- 秋鱧天ぷら 1,320円
- 里芋唐揚げ 660円
- 鰹タルタルフライ 880円
- 鰹竜田揚げ香味醤油掛け 830円
- 海鮮と野菜のかき揚げ 2貫 880円
- 宮崎ポークヘレカツ玉子とし 1,210円
- 丹波赤鵝唐揚げ又は天ぷら 各 880円
- 丹波赤鵝タルタル南蛮 940円
- 鯖と茄子の揚げ出汁本の子庵 770円

肴

- 煎り银杏 660円
- 骨せんべい 330円
- 茶わさび醤油漬 660円
- エイヒレ 660円
- ほたるいか沖漬 660円

ノ

- にゅう麺 660円
- 日本そば(温又は冷) 770円
- 玉子雑炊 440円
- じゃこ飯 440円
- 焼き海苔茶漬 500円
- 金目鯛松茸ご飯 500円
- 出汁キーマカレー 550円
- ミニ親子丼 660円
- 赤出汁 440円
- 船場汁 440円

サンド

- 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

甘

- アイスクリームと白玉きな粉 440円
- アイスクリーム(バニラ/黒蜜きな粉) 220円