

和食ディナーメニュー

開催期間：2025年7月4日～2025年8月30日（金・土曜日限定営業）

特別営業日：7月20（日）・24（木）・31（木）

8月7（木）・10（日）・14（木）・21（木）・28（木）

原材料費の高騰を受け2025年7月24日より一部メニュー価格の改定をさせていただきます。

■鰻重御膳 4,000円

先付	二種盛り
造り	二種盛り
主菜	鰻重
蒸物	茶碗蒸し
揚物	天婦羅盛り合わせ
香物	三種盛り
止椀	赤だし仕立て
甘味	季節の甘味

■登輝御膳 5,500円 [7/24より価格改定 6,000円](#)

先付	季節の前菜盛り合わせ
造り	三種盛り
煮物	あぐー豚の豆乳鍋
焼物	銀鱈西京焼き ローストビーフ
蒸物	茶碗蒸し
揚物	イトヨリゆかり揚げ 他野菜
食事	鞍馬御飯 香の物盛り合わせ
止椀	合わせ味噌仕立て
甘味	季節の甘味

■**県産和牛とあぐ一豚のしゃぶしゃぶ御膳** 6,600円 (7/18~8/30 夏休期間販売休止)

先付	本日の小鉢二種
造り	三種盛り
お鍋	県産和牛(150g) / あぐ一豚(100g) 白菜 / 春菊 / 水菜 / えのき / 豆腐 / 長葱 / 椎茸
食事	うどん
甘味	季節の甘味
【お肉追加】	県産和牛(100g) 2,700円 / あぐ一豚(100g) 1,650円

■**お子様御膳** 2,400円

海老フライ / フライドポテト / チキン唐揚げ
ハンバーグ / サイコロステーキ / 茶碗蒸し / 俵御飯
汁物 / デザート / ソフトドリンク 1ドリンク付

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。