

和食ディナーメニュー

開催期間：2026.1/10～1/31

営業日時：金・土曜日 18:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

※臨時休業日：1/9 (金)・1/6 (金)・1/7 (土)

原材料費の価格高騰に伴い、2026年1月より一部メニュー価格を見直させていただきます。

■鰻重御膳 5,000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
止 梶	赤だし仕立て
甘 味	季節の甘味

■登輝御膳 6,000円

前 菜	菊菜浸し 花鳥賊 スーチカー 昆布巻き 海老芝煮
造 り	三種盛り
煮 物	あぐー豚のしゃぶしゃぶ小鍋仕立て
焼 物	鰯甘酒西京焼き
変 鉢	大根風呂吹き
揚 物	天婦羅盛り合わせ
蒸 物	茶碗蒸し
食 事	鞍馬御飯
止 梶	合わせ味噌仕立て
甘 味	季節の甘味

■県産和牛とあぐー豚のしゃぶしゃぶ御膳 7,000円 (2名様より予約受)

先 付	本日の小鉢二種
造 り	三種盛り
お 鍋	県産和牛 (150g) / あぐー豚 (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 / あぐー豚 (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。