



## おまかせコース

その日の厳選素材を使ったコース料理をご提供しております。  
例) 前菜・ハチ・小鉢・おでん・鮮魚盛り・焼物・食事・甘味等

### 『旬の鮮魚と香自慢のおでんコース』

お一人様 一口口口円

### 『仙台漢方牛ステーキと旬野菜・おでんコース』

お一人様 一五口口円

### 『名物フカヒレおでんと旬の極上食材コース』

お一人様 二口口口円

## 一品料理

日替わりでご用意しております。

詳しくは従業員までお尋ねください。

つまみ・野菜・魚料理 (お造り・焼物・煮付け等)・  
肉料理・鍋料理

## メの一品

お新香 七口口円

おでん出汁茶漬 七口口円

まかないカレー 七口口円

細うどん 七口口円

## 本日のデザート

従業員までお尋ねください。

# おでん

鰹節、鯖節、いりこ等から取った濃厚な魚ベースの出汁をお楽しみください。

本日のおすすすめおでん  
従業員までお尋ねください。

大根 三〇〇円

季節により幻の三浦大根使用

トマト 五〇〇円

静岡県産ブランド高糖度トマト

田舎地玉子 三〇〇円

茨城県産奥久慈卵

玉子 (半熟) 三〇〇円

牛すじ 八五〇円

牛すじ大根 五〇〇円

豆腐 三〇〇円

牛すじ豆腐 五〇〇円

山椒鶏つくね 五〇〇円

昆布 三〇〇円

厚揚げ 三〇〇円

しらたき 三〇〇円

がんも 五〇〇円

はんぺん 三〇〇円

こんにやく 三〇〇円

ちくわぶ 三〇〇円

ジャンボウインナー 三〇〇円

玉ねぎ天 五〇〇円

ゆば 五〇〇円

ロールキャベツ 五〇〇円

鯛ちくわ 五〇〇円

# お飲み物

## ビール

樽生エビス 八口口円  
樽生エビス(小) 四口口円

ウイスキー

松井 一二口口円

## 果実酒

あらごし梅酒 九口口円

ゆず酒 八口口円

## 焼酎

くじら(芋、鹿児島) 八口口円

龍霞(芋、宮崎) 八口口円

おこげ(麦、大分) 八口口円

古澤(麦、宮崎) 八口口円

有泉(黒糖、鹿児島) 八口口円

鍛高譚(紫蘇、北海道) 八口口円

金魚(二合) 一六口口円

## 日本酒

山和(純米大吟醸、宮崎) 二口口口円

楯野川(純米大吟醸、山形) 九口口円

黒牛(純米、和歌山) 八口口円

瀬祭(純米大吟醸、山口) 九口口円

熱燗上喜元(純米、山形) 一二口口円

## グラスワイン

スパークリングワイン 八口口円

カヴァ スベイン

白ロクター・ヴェルトリーナ

クラシック・ヴァーグラム 一口口口円

ヴェルトリーナ オーストリア

白ハーン 二口口九 一二口口円

シャルドネ アメリカ

赤セバスチャニー 二口口六 一二口口円

カベルネソーヴィニヨン アメリカ

赤ヴィラマリア 二口口八 一五口口円

ピノノワール ニュージールランド

別途ワインリストもございます。