初夏の二段重膳 三、〇〇〇円



鮎めし(一~二名用土鍋炊き込みごはん 00円

季節の汁もの

すり流し

四五〇円



二名用)







~豆乳仕立て~ 一六字 豆腐の白湯鍋伊勢どりと

一、六〇〇円

菜

※左記より主菜をお選びかまど炊き土鍋ごはん、

ください。
季節の汁もの、副菜、漬物





鮎の塩焼き

松阪牛のグ



鮎と季節野菜の天ぶら 一、五〇〇円

计三菜

豚の角者

八三〇 0 円



伊勢どり米粉揚げ

一、回〇〇円





追加料金で、とん汁又は、貝汁に変更できます。



野菜の天ぶら盛り 、三00円

计一菜

季節の 土鍋がまど炊きごはん 汁もの

八〇〇円

-0

季節の味噌汁

具汁

とん汁

0

円

四五〇円

VI 0 0 円







塩

一三〇円

九〇〇円

紀ビール・・

六二〇円

ノンアルコールビール

三九〇円

豚の角煮 TO

み物

b	鲑	梅
11		
はり	J. Marie	
	1	
•	- 1	
•	. 79	
•		- •
	T-1	
=	_	_
0	九	九
0	九〇	九〇
円	円	円
	= -	
	伊	
	勢どり	
	۲.	
	()	
	米	
	粉	
	楊	
	げ	
	_	
	0,0	

000円

にごり棒・

三二〇円

九〇

	4)	
	•	
	=	
	= 0	
	0	
	円	
4.		
出汁巻き玉子		
春		
さず		
エフ		
T		
,		
六		
0		
円		

ステラ〈水割り・湯割り〉焼酎

0円

老绿

00

= 00 円 野菜の天ぶら盛り 九0 0円 紅茶(冷・温)・ 珈琲 (冷·温)·

四三〇円

三〇円

0円

= 0

いくら 三八 0円 自家製お漬物いろいろ盛五〇〇円 おれんじジュース(このと)三六〇円 横丁サイダ 三回

松阪牛烧肉

= 0

0円

牡蠣しぐれ

しらす青菜

. . 二三〇円