

アラカルト

夜膳
17:00
21:00(05)

- 豚汁 300
- とすく酢 350
- 南蛮漬ケ 400
- トマトスープ 350
- ホタテイカ油漬 380
- 天ぷら浅漬け 350
- こらめあげ 630
- シメサビドムチ 780
- グリッサラ 600
- 生ゆば刺身 980
- 黒豚しゃぶ焼肉 830
- 温野菜はせんり 800
- 野菜スタック 680
- 地鶏タリ刺身 780
- 出内刺身 980
- 香の刺身 800 (5種 1,200 / 7種 1,580)
- 茶碗蒸し 200
- 黒豚せいろ蒸し 1,580
- 黒豚しゃぶ焼肉 1,480
- 魚のしし 1,580
- だま巻卵 620
- 地鶏炊飯焼 830

- 黒豚焼魚 (2種×1) 780
- 黒豚おろしお灸 880
- フライドホトトギス 430
- 揚中肉豆腐 850
- 若鶏唐揚 630
- たまご南蛮 780
- 天ぷら盛合せ 780
- 黒豚軟骨唐揚 850
- 黒豚焼そば 780
- 黒豚ちゃんぽん 800
- オムライス 900
- ごはんセット 330 (お肉 150 / お汁 200)
- お味噌汁セット 400 (お肉 530 / お汁 400)
- おにぎり 塩 150 / 各種お魚 230 / 各種お魚 400
- お茶づけ 各種 930
- 季節のアイス 250
- 3色のアイス盛 580
- ピンチワック 380
- 香のケーキ 600

※当店の価格を全て後援して頂
お創味凍

◎月替わりグルメコース

春の空

2,300円 (税別) 各一人様

- 刺身 新玉ねぎ、ポテトサラダ、浅葱と白ろり、貴味酢、お刺身盛り
- 小鍋 旬浅利と黒豚小鍋、早稲米パン、お茶碗蒸し
- 割鮮 鹿児島地魚、お刺身盛り
- 和盛 生たまご巻、サングラス、桜鯛西京焼、山菜うどん
- お弁当 天ぷら、相模煮、梅酒、お茶碗蒸し
- デザート 苺アイス、カクミゼ、お味増し

平成三十年卯月

お創味凍 胡麻

◎寿コース(2,800円税別)も準備しております。
※仕入れの状況により、内容が異なる場合がございます。