

# アラカルト 夜膳

17:00  
21:00(OS)

- 豚汁 300
- 黒豚汁 350
- 南蛮漬 400
- トマトスープ 350
- ホタルイカ沖漬け 380
- まぐろの浅漬け 350
- こつよみあげ 630
- シメサビドゥッチ 780
- グリンスラダ 600
- 生ゆばと刺身の 980
- 黒豚しほ焼 830
- 温野菜 800
- 野菜スタック 680
- 地鶏多刺身 780
- 鹿地黒毛和牛使用 980
- 生肉刺身 980
- 市場直送 全天然モノ 3種 800, 5種 1,200, 7種 1,580
- お刺身 3種 800, 5種 1,200, 7種 1,580
- 茶碗蒸し 200
- 黒豚せいす黒 1,580
- 黒豚すし焼 1,480
- 魚のしほ焼 1,580
- だん巻卵 620
- 地鶏炊飯焼 830

- 黒豚焼魚 (2種×1) 780
- 黒豚お好み焼 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
- たまご盛り合せ 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 (お米のみ 150, お汁のみ 200)
- お味噌汁セット 400 (お汁のみ 400)
- 豚汁セット 530 (お汁のみ 400)
- お味噌汁 各種 230 (お汁のみ 180)
- お刺身 各種 400 (お汁のみ 180)
- 季節のアイス 250
- 3色のアイス盛り 580
- ピザラッタ 380
- お味のケーキ 600

※当店の価格は今後変更する  
お刺身凍

## ◎月替わりグルメコース

# 夏だ祭典だ

- 前菜
- 黒豚焼魚
- 温野菜
- 小鍋
- 黒豚お好み焼
- 刺身
- お刺身盛り合せ
- 箱盛り
- お刺身
- 油物
- 牛乳合点
- デザート
- アイス2種盛り

お一人様 2,300円 (税別)

平成三十年夏月  
お刺身凍 朝課  
※仕入れの状況により、内容が異なる場合がございます。

