

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
- こらもあぜ 630
- シメサビドウツ 780
- グリッサラ 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
- 香の 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
- 黒豚おろし焼 880
- ブラックポテト 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
- お刺身はこせト 400
- 豚汁セット 530
- お味噌汁 180
- おひざり 230
- お煎つけ 400
- 季節のアイス 250
- 3色のアイス盛り 580
- ピザロッタ 380
- 香のケーキ 600

夏だ祭典だ

お一人様 **2,300円** (税別)

◎月替わりグルメコース

- 前菜
- 黒豚焼魚
- 小鍋
- 黒豚おろし焼
- 割鮮
- お刺身盛り合せ
- 箱盛り
- 鮎
- おいらと山芋の
- ホトネサンダ
- 香の煮物と冷麺
- 油物
- 牛乳合点
- メンチカツ
- 黒おろしソースカツ
- お食事
- 白めしと吸物
- 香の物と小鉢
- デザート
- アイス2種盛り

◎寿コース(2,800円(税別))七
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。

平成三十年夏月 和創味凍 料理