

# 一品料理

## 豆腐

本格 手造りぎる豆腐	一人前	530円
本格 手造りぎる豆腐	二~三人前	1,080円
汲み上げ湯葉刺身		780円

## 鮮魚

お造り盛合せ	一人前	1,580円
(6種~8種の内容でご用意致します)		
お造り単品	鮪	1,280円
	鯛	1,280円
	サーモン	1,080円
	紋甲いか	780円
	かんぱち	1,080円

## サラダ

店長  
おすすめ

金華豚ロース		
鬼おろし冷しゃぶサラダ		1,380円
厚切りベーコンのシーザーサラダ		880円

(全て税込価格です)

# 一品料理

## 強肴

京漬物盛合せ	550円
酒粕漬け盛合せ（筍・大根・牛蒡）	880円
燻りがっことクリームチーズ	880円

## 揚物

若鶏の唐揚げ～自家製柚子ジュレで～	750円
砂肝の唐揚げ	750円
海老と野菜の天ぷら	980円

## 焼物

生麩三色焼き味噌田楽	650円
炙りえいひれ	860円
国産若鶏の黒七味山賊焼き	980円

## デザート

店長  
おすすめ

料理長の気まぐれシャーベット	330円
濃厚酒粕アイス	350円
自家製 チョコ春巻き～豆乳アイス添え～	780円
お豆腐屋さんの豆乳アイス	450円

（全て税込価格です）