旬菜いろいろ

竹林膳　4,100円

約80ｇ 国産牛すきやきをメインに
おもてなし膳をご用意致しました。

- 国産牛すき焼80ｇ
- 天ぷら盛合せ
- 銀鮭西京焼き
- 刺身盛合せ
- 紋甲烏賊白煮柚子胡椒
- 伊達鶏胡麻酢蒸し
- 茄子みぞれ和え
- ご飯、味噌汁、香の物

＋1,500円で
すき焼をグレードアップ！

お肉を

ふくしまの酒粕で育った福島牛
福粕花
FUKUHAKKA

約80ｇに変更出来ます。

福島牛福粕花とは：

日本を代表する日本酒の産地、
福島の酒粕をパウダー状にし
出荷前90日間与えています。
華やかで上品な風味、**甘みが強く**
ジューシーで柔らかな肉質で
等級5級のみが名乗ることを
許されるプレミアムな牛肉で、
大変ご好評を頂いております。

※牛肉にアルコールが含まれる心配は
ありません。どなたでも安心して
召し上がれます。

春夏秋冬 四季おりおりのお茶漬けシリーズ

秋鮭（しゃけ）茶漬け膳

2,730円

銀鮭漬け丼・銀鮭朴葉焼・銀鮭サラダ・
小鉢・薬味・特製だし・お新香・味噌汁

寿司和膳　3,030円

おまかせにぎり5貫、天ぷら盛合せ
自家製紅葉漬、半そば（温又は冷）

税込価格です。