

【ディナー】和食メニュー

開催期間：2025年3月7日～2025年4月26日（営業日/金・土曜）

鰻重御膳 4,000円

先付	二種盛り
造り	二種盛り
主菜	鰻重
蒸物	茶碗蒸し
揚物	天婦羅盛り合わせ
香物	三種盛り
止椀	合わせ味噌仕立て
甘味	季節の甘味

登輝御膳 5,500円

先付	季節の前菜盛り合わせ
造り	三種盛り
煮物	あぐ一豚の桜鍋
変鉢	春野菜の酒盗和え
焼物	鱈菜種味噌焼
蒸物	茶碗蒸し
揚物	桜海老かき揚げ 水雲天婦羅 そら豆天婦羅
食事	鞍馬御飯 香の物盛り合わせ
止椀	合わせ味噌仕立て
甘味	季節の甘味

県産和牛とあぐ一豚のしゃぶしゃぶ御膳 6,600円

先付	本日の小鉢二種
造り	三種盛り
お鍋	県産和牛（150g）／あぐ一豚（100g） 白菜／春菊／水菜／えのき／豆腐／長葱／椎茸
食事	うどん
甘味	季節の甘味

【お肉追加】

県産和牛（100g）2,700円／あぐ一豚（100g）1,650円

お子様御膳 2,400円

海老フライ／フライドポテト／チキン唐揚げ／ハンバーグ／サイコロステーキ
茶碗蒸し／俵御飯／汁物／デザート／ソフトドリンク1杯付

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。