期間限定

秋の味覚

黒毛和牛と松茸の特別会席

- 松茸と黒毛和牛の鉄板焼き
- 松茸の釜めし
- お造り贅沢三種（中とろ・藁焼きカツオのたたき・あぶらカレイ）
- 季節の小鉢三種
- 松茸と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 漬物

豪華！秋の味覚づくしの会席をご用意しました。

5,819円
（税込6,400円）

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

夢の饗宴（きょうえん）御膳

- 牛すき焼き小鍋
- 上にぎり七貫
- お造り盛合せ三種
- 天ぷら盛合せ
- 季節の小鉢
- 味噌汁

5,000円
（税込5,500円）

※画像はイメージです。

ごはんとメインが2種類から選べる！

秋の旬感膳

- 季節の箱盛四種
  - 藁焼きカツオのたたき
  - 茄子と胡桃 秋仕立て
  - さつま芋とひじきの白和え
  - ごま豆腐
- 松茸と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁

- 選べるごはん
  - 秋のにぎり五貫
  - または
  - 松茸の釜めし（+182円（税込200円））
- 選べるメイン
  - 松茸と牛肉のすき焼き小鍋
  - または
  - 黒毛和牛の鉄板焼き

3,910円
（税込4,300円）

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

選べるメイン

黒毛和牛の鉄板焼き（三切れ）

または

松茸と牛肉のすき焼き小鍋

＋

+182円（税込200円）

松茸の釜めし

または

秋のにぎり五貫

選べるごはん

※季節商品のため、内容が一部変更となる場合がございます。

秋の特別御膳
黒毛和牛の鉄板焼きセット

- 黒毛和牛の鉄板焼き
- 季節の箱盛四種
- 松茸と海老の天ぷら
- ごはん
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 漬物

3,091円
(税込3,400円)

お肉の追加いかがですか
追加黒毛和牛(三切れ)
770円(税込847円)

鉄板焼きを「松茸と牛肉のすき焼き小鍋」に変更できます

秋の特別御膳
にぎり五貫セット

- にぎり五貫
  まぐろ・サーモン・鯛
  炙り〆鯖・あぶらカレイ
- 季節の箱盛四種
- 松茸と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁

2,637円
(税込2,900円)

松茸の釜めし膳

- 松茸の釜めし
- 季節の箱盛三種
- 松茸と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 漬物

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

2,455円
(税込2,700円)

秋のお造り膳

- お造り七種
  藁焼きカツオのたたき・あぶらカレイ・鯛
  うに・まぐろ・サーモン・カンパチ
- 季節の箱盛三種
- 松茸と海老の天ぷら
- ごはん
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 漬物

2,500円
(税込2,750円)

季節膳・和膳・ランチをご注文の方はセットでお得！

焼き松茸(三切れ)
1,680円
(税込1,848円)

セット価格
980円
(税込1,078円)
お得！

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。

松茸と鱧の土瓶蒸し
1,280円(税込1,408円)

セット価格
780円(税込858円)
お得！

すし半自慢の

一品料理

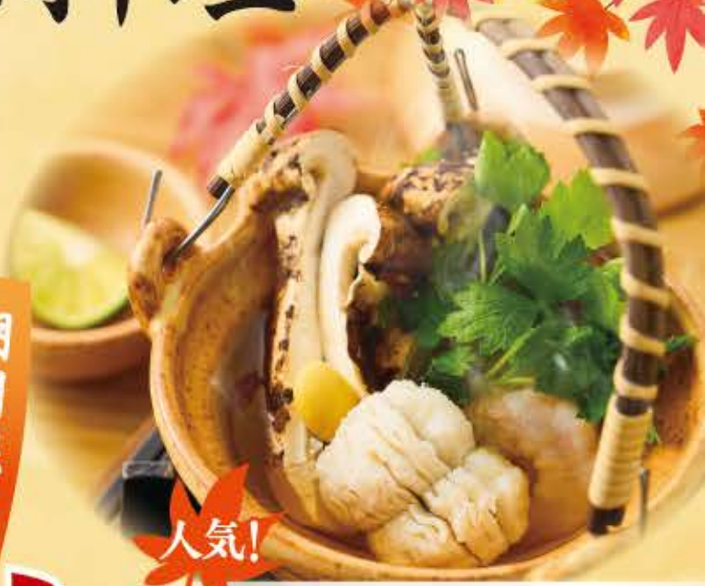
期間限定

秋の味覚

ひと口で、秋深まる。
香り高き焼き松茸。

焼き松茸（三切れ）
1,680円（税込1,848円）

季節膳・和膳・ランチを
ご注文の方はセットでお得！
セット価格980円（税込1,078円） お得！



人気！

松茸と鱧の土瓶蒸し
1,280円（税込1,408円）

季節膳・和膳・ランチを
ご注文の方はセットでお得！
セット価格 780円（税込858円） お得！

お造り盛合せ七種
まぐろ・うに・サーモン
カンパチ・藁焼きカツオのたたき
あぶらカレイ・鯛
2,000円（税込2,200円）

松茸と牛肉のすき焼き小鍋
1,580円（税込1,738円）

おすすめ！

広島県産 牡蠣フライ
（三個）580円（税込638円）
（五個）780円（税込858円）

季節膳・和膳・ランチをご注文の方はセットでお得！
セット価格（二個）380円（税込418円） お得！

藁焼きカツオのたたき
（三切れ）580円（税込638円）（五切れ）780円（税込858円）

秋のにぎり五貫 1,180円（税込1,298円）
まぐろ・サーモン・鯛・炙りメ鯖・あぶらカレイ

松茸の釜めし（味噌汁・漬物付）
1,380円（税込1,518円）

黒毛和牛の鉄板焼き（三切れ）
1,380円（税込1,518円）

お肉の追加いかがですか
追加黒毛和牛（三切れ）770円（税込847円）

※季節商品のため、内容が一部変更となる場合がございます。
※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

肴

枝豆	330円(税込363円)
ネバとろ冷ややっこ	330円(税込363円)
揚げだし豆腐	330円(税込363円)
きゅうりの浅漬け	390円(税込429円)
なすの浅漬け	490円(税込539円)
漬物盛合せ	590円(税込649円)
まぐろユッケ	590円(税込649円)

お造り

単品各種 まぐろ・カンパチ・サーモン・鯛・いか	480円(税込528円)
三種盛合せ	880円(税込968円)
五種盛合せ	1,580円(税込1,738円)

サラダ

豆腐サラダ	590円(税込649円)
海鮮サラダ	780円(税込858円)

TAKE OUT サーモンと海老のサラダ巻	(一本)	1,280円(税込1,408円)
	(ハーフ)	780円 (税込858円)
TAKE OUT トロたく磯巻	(一本)	1,380円(税込1,518円)
	(ハーフ)	880円 (税込968円)
TAKE OUT メ鯖の押し寿司	(一本)	1,480円(税込1,628円)
TAKE OUT 穴子の押し寿司	(一本)	1,580円(税込1,738円)
TAKE OUT 贅沢海鮮太巻	(一本)	1,680円(税込1,848円)
	(ハーフ)	980円(税込1,078円)

メ鯖の押し寿司

ポテトフライ	350円(税込385円)
山盛りポテトフライ	580円(税込638円)
TAKE OUT 長崎県産アジフライ	450円(税込495円)
TAKE OUT 生麩田楽と湯葉揚げ	490円(税込539円)
カマンベールチーズフライ	490円(税込539円)
TAKE OUT チキンチーズ大葉巻きフライ	490円(税込539円)
TAKE OUT 鶏の唐揚げ三個	450円(税込495円)
TAKE OUT 鶏の唐揚げ五個	650円(税込715円)
TAKE OUT 海老フライ	790円(税込869円)
TAKE OUT 天ぷら盛合せ	800円(税込880円)
TAKE OUT まるごと食べられる!カレイの唐揚げ	880円(税込968円)
TAKE OUT 三元豚 ロースとんかつ	990円(税込1,089円)
まぐろのレアかつ	1,380円(税込1,518円)

海老
フライ

鰻の蒲焼き

焼き物

鶏のしそ香味 鉄板焼き	650円(税込715円)
鰻の蒲焼き	1,430円(税込1,573円)
牛すき焼き小鍋	1,830円(税込2,013円)

鯛のだし茶漬け	830円(税込913円)
バター香る ミニ明太温うどん	730円(税込803円)

※当店の麺類は、そばと同じ釜でゆがいております。
※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。
TAKE OUT マークは、お持ち帰りができる一品料理です。係までお申し付けください。