

夜

加古川 米・野菜・魚

「自家栽培米は全て手作り
種まき〜田植え、稲刈、店内で精米
鮮度の良さが違います」

丼セツト

◎自家栽培野菜小鍋

(*市場仕入れの野菜も使用します。)

◎本日の小鉢3品

◎味噌汁

◎漬物

◎**ご飯大盛でできます**

***釜炊きご飯なくなり次第終了します**

一、穴子重セツト

二三〇〇円 (税込二五三〇円)

一、いくら丼セツト

二六〇〇円 (税込二八六〇円)

一、海鮮丼セツト

三三〇〇円 (税込三六三〇円)

土日限定

寿司コース

◎本日の小鉢3品

◎自家栽培野菜小鍋

(*市場仕入れの野菜も使用します。)

◎天ぷら

◎寿司 ◎赤だし

一、並にぎり(8貫+細巻)コース

二四八〇円

(税込二七二八円)

一、上にぎり(7貫+細巻)コース

二九八〇円

(税込三二七八円)

一、特上にぎり(7貫)コース

三九八〇円

(税込四三七八円)

一、牛すきやき会席 三〇〇〇円

(税込三三三〇〇円)

前菜、刺身、牛すきやき小鍋、
天ぷら、白飯、漬物、吸い物、甘味

一、(土日のみ) 夜会席 三五〇〇円

(税込三八五〇円)

前菜、刺身三種、豚しゃぶ小鍋、天ぷら、
ローストビーフ、寿司、吸い物、甘味

*単品メニューをご希望の方は、

付だし料(五五〇円)頂戴致します。

夜

加古川 米・野菜・魚

「自家栽培米は全て手作り
種まき、田植え、稲刈、店内で精米
鮮度の良さが違います」

土鍋ご飯

コース

◎自家栽培野菜小鍋

(*市場仕入れの野菜も使用します。)

◎本日の小鉢3品

◎下記より選んでください

◎自家栽培米『ひのひかり』

土鍋ご飯 一人一合 (二名より)

土鍋、一名では鉄鍋になります)

炊き上がりにニ〇分ほどかかります。

◎ご飯のお供

(奥丹波の玉子、佃煮、漬物、のり

ごま、わさび等日によって異なります)

◎出汁 茶漬け用に

一、松花堂土鍋ご飯

(刺身、天ぷら、芋饅頭牛そばろ餡) 二五八〇円

(税込二八三八円)

一、焼甘塩銀鮭といくらの土鍋ご飯

二四八〇円

(税込二七二八円)

一、天ぷら盛合せと土鍋ご飯

二四八〇円

(税込二七二八円)

一、刺身盛合せと土鍋ご飯

二四八〇円

(税込二六一八円)

一、焼き穴子と蒸し穴子の土鍋ご飯

二五八〇円

(税込二八三八円)

◎追加メニュー (こちらのみの注文はできません)

一、天ぷら (えび、野菜3) 三八〇円 (税込四一八円)

一、刺身5貫 四八〇円 (税込五二八円)

一、特製芋まんじゅう 三八〇円 (税込四一八円)

『炊き立てご飯をまずはそのまま
つぎにご飯のお供とともに、玉子かけご
はんで、最後は出汁をかけて茶漬けに。
一人一合ペロリですよ。余ったらお持ち
帰りいただけます。』



土鍋ご飯のご注文と一緒に

◎お子様セット (幼児)

五〇〇円 (税込五五〇円)

エビフライ、からあげ、ウインナー、菓子、デザート、
おもちゃ