

加古川 米・野菜・魚

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

夜

丼セット

- ◎ 自家栽培野菜サラダ
(*市場仕入れの野菜も使用します。)
- ◎ 本日の小鉢3品
- ◎ 旬の野菜具たくさん味噌汁
- ◎ 漬物
- ◎ **ご飯大盛できます**
*釜炊きご飯なくなり次第終了します

- 一、穴子重セット
二二〇〇円 (税込二四二〇円)
- 一、いくら丼セット
二五〇〇円 (税込二七五〇円)
- 一、海鮮丼セット
三二〇〇円 (税込三五二〇円)
- 一、国産鰻重一尾セット (吸い物)
四五〇〇円 (税込四九五〇円)
- 一、国産鰻重半尾セット (吸い物)
三〇〇〇円 (税込三三〇〇円)

土日限定

寿司コース

- ◎ 本日の小鉢3品
- ◎ 自家栽培野菜サラダ
(*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
二三八〇円
(税込二六一八円)
- 一、上にぎり(7貫+細巻)コース
二八八〇円
(税込三一六八円)
- 一、特上にぎり(7貫)コース
三八八〇円
(税込四二六八円)

お子様メニュー

- 一、お子様ランチ 八〇〇円
エビフライ、からあげ、ウインナー、菓子、
おもちゃ (税込八八〇円)
- 一、お子様いくら丼
(味噌汁付き) 一〇〇〇円
(税込一一〇〇円)

*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。

加古川 米・野菜・魚

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

夜

土鍋ご飯

コース

◎自家栽培野菜サラダ

(*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)

炊き上がりに二〇分ほどかかります。

◎ご飯のお供

(奥丹波の玉子、佃煮、漬物、

ごま塩、わさび、胡麻、のり)

◎出汁 茶漬け用に

大人と土鍋ご飯と一緒に食べる場合

◎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、ウィンナー、菓子、デザート、おもちゃ

◎小学生セット

八〇〇円 (税込八八〇円)

刺身、エビフライ、豚カツ、からあげ、菓子、デザート、おもちゃ

一、焼甘塩銀鮭といくらの土鍋ご飯

二三八〇円

(税込二六一八円)

一、焼き穴子と蒸し穴子の土鍋ご飯

二四八〇円

(税込二七二八円)

一、天ぷら盛合せと土鍋ご飯

二三八〇円

(税込二六一八円)

一、刺身盛合せと土鍋ご飯

二三八〇円

(税込二六一八円)

一、松花堂と土鍋ご飯

二三八〇円

(税込二六一八円)

一、国産鰻蒲焼(半身)土鍋ご飯

三二八〇円

(税込三六〇八円)

一、国産牛ステーキと土鍋ご飯

三八〇〇円

(税込四一八〇円)

一、会席コースと土鍋ご飯

三五〇〇円

(税込三八五〇円)

刺身、天ぷら、ローストビーフ、デザート