

ご飯もの



季 豪快秋天丼 1,100円

鮭、舞茸、しめじ、蓮根、カボチャなど、秋の食材を使った天丼です。海老も入ってボリューム満点!



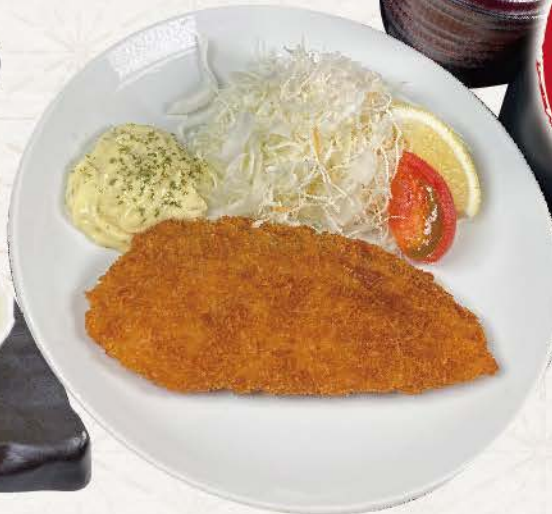
季 サーモンネギトロ丼 1,000円

大人気! お子様から大人まで皆様に喜ばれるような美味しさです。



季 広島県産 大粒牡蠣フライ定食 1,200円

広島県産の牡蠣フライです。外はサクサク、中はジューシーで食べ応えのある定食です。



新 サーモンフライ定食 870円

旨味の詰まったサーモンフライでビタミンDを補充!



糧 金目鯛一夜干し 焼き定食 1,100円

金目鯛独特の濃厚な旨味を是非ご賞味ください!

サラダ



新 サーモンと水菜のサラダ・青じそドレ 780円

サーモンの刺身と水菜、オニオン、トマトが入ったサラダです。フローズンタイプの青じそドレでお召し上がりください。

秋

の

新

メニュー

御膳

新 田舎蕎麦御膳 1,480円(单品620円)

蕎麦殻をつけたままで製粉し、
麺の色が黒っぽく蕎麦の甘味や
香りが強く、太めにカットした
当店オリジナルの「田舎蕎麦」です。



麺

新 田舎蕎麦と舞茸天(温or冷) 1,100円 (うどん、きしめんもお選びいただけます)

新 山菜ときのこの
玉子とじきしめん 800円
(蕎麦、うどん、幅広麺お選びいただけます)

椎茸、舞茸、榎茸、なめこのきのこ、芋づる、
わらび、木耳、など山菜が入った具だくさんのきしめんです。
玉子とじてやさしい味に仕上げました。

逸品料理

新 秋鮭と7種野菜の
マヨネーズ焼き 800円

秋鮭とレンコン、しめじ、舞茸、榎茸、
などの10種の秋野菜をマヨネーズとチーズで
焼き上げました。ビールによく合う逸品です！

季 マイタケの天麩羅 500円

旬の舞茸を天麩羅にしました。
抹茶塩と一緒に召上がりください。

季 大粒牡蠣フライ 680円

広島県産の牡蠣フライ3個入り単品です。
ちょっと食べたいときに最適です。

デザート

新 白玉黒みつ
サンデー 490円

黒蜜と相性のいい
生乳ソフトの
サンデーです。
白玉と黒糖ロールケーキも
トッピングした
和なサンデーです。

2階ソフト

新 クレミア 580円

素材にこだわった上質なソフトクリームです。

- ・クレミア
- ・クレミアミックス
- ・クレミアチョコ

2階売店で販売中

季 JPマスカット 390円

- ・マスカット
- ・マスカット&生乳
- ・マスカット&ソフト