

| 刺身盛・魚料理・おでん盛より2品お選びください】| 【前菜、

酒膳セット

七五〇円

刺身盛、 魚料理、 おでん盛】

二六〇〇円



和膳セット

【前菜、





その場で頼める和食の王道セット









## 大将のひとこと

御注文でお悩みの方は、 毎日の仕入れによって変わる 和食の王道セットがおすすめ!

単品で頼むより 王道セットがお得です。



和膳セットの例

# 刺身の盛り合わせ



刺身の盛り合わせ さざ波

くじら刺

1三00円

六五〇円

ハーフサイズ

いわしくじらのベーコン

海

(三、四人前)

11000円

波

(二人前)

11000円

さざ波

(一人前)

1000円

七八〇円

ハーフサイズ

**五五〇円** 



くじらのベーコン



くじら刺

脂ののっ

八七〇円

さばの塩焼き

さばの味噌煮

国産牛の牛すじ料理 五〇〇円

牛すじと豆富の煮込み

七〇〇円

牛すじの器盛り

自家製



国産牛のすじ肉を 長時間かけて

柔らかく煮込み、

おでんのだしと 合わせました。 コラーゲンも たっぷりです。

牛すじの器盛り

鶏のねぎ塩炒め

鶏の塩焼き

八八〇円

九〇〇円

ブランド鶏の唐揚げ

岩手産

ブランド鶏料理

鶏のスタミナ炒め

九〇〇円



あぶらあげ焼き

四〇〇円

あぶらあげのおでん

ねぎ納豆入りきつね焼き

五五〇円

地鶏の塩焼き

当店の価格はすべて税抜き価格となっております。

八八〇円

## 新潟産 栃尾のあぶらあげ料理と ちゃ

単品

厚 場 げ ぶ

二八〇円

梅

五品

(三人前)

九〇〇円

ミニおでん

(一人前)

六五〇円

竹

七品

(三、四人前)

五〇〇円

松

十品

(四、五人前) 一九〇〇円

さつま揚げ

三二〇円

梅 (五品)

二五〇円

しらたき

昆 玉子

ミニおでん



**丸ごとトマト** 

四 五 八 〇 円

栃尾のあぶらあげ

四〇〇円

丸ごとトマト



はんぺんチーズ焼き

## 盛り合わせ

当店のおでんのだしは、九州産の日南地鶏のスープと 砂糖と濃い口醤油は、 かつおだしのブレンドです。 一切使用しておりません。

海鮮サラダ

スモールサイズ

九〇〇円



※サラダのドレッシングは、

次からお選びください。

ごまマヨネーズドレッシング

中華風ドレッシング

和風わさび入りドレッシング 自家製ポン酢ドレッシング 冷やしトマト

(ポン酢か醤油で)

オニオンスライス

五〇〇円

豆富とじゃこのサラダ

スモールサイズ

五八〇円

(塩かマヨネーズで)

四〇〇円

## お手軽料理

みそきゅうり

昔ながらのさつま揚げ焼き

四六〇円

えいひれ

お新香の盛り合わせ

明太子おろし

じゃこおろし

冷奴

(長野の田舎味噌)

六〇〇円

四八〇円

四六〇円

三二〇円

三二〇円

四五〇円

## 定食

特さばの味噌煮定食 和食屋定食 《さばの味噌煮、 《刺身盛、 刺身盛 焼魚、 又は 煮物》 煮物》 六〇〇円 六〇〇円

さばの味噌煮定食

松定食 《刺身盛、 さばの塩焼き》

ミニ和食屋定食

竹定食

《刺身盛、

煮物》

二〇〇円 一〇〇円

梅定食《さばの塩焼き、煮物》

※定食には、ご飯、汁物、

お新香、小鉢がつきます。

おにぎり (鮭、 梅、 明太子、 おかか)

焼きおにぎり

お茶漬け

(鮭、 梅、

明太子、のり)

五六〇円

三〇〇円

二八〇円

| 100円

1100円

焼さばのだし茶漬け

おでんスープ茶漬け

焼きおにぎりのおでんスープ茶漬け

五三〇円

六〇〇円

五三〇円

ご飯セット(ご飯、汁物、



焼きおにぎりの おでんスープ茶漬け お新香)



和食屋定食

特さば定食

本日のアイスクリーム

自家製黒みつ入ごまペースト添え

三五〇円

当店の価格はすべて税抜き価格となっております。

## お食事