

営業状況等により、予告なくメニューを一部変更させて頂いている場合がございます。

# おしながき

## おばんざい

- かぼちャのほくほく煮 六九〇
- 定番の肉じゃが 六九〇
- 小せな彩りお出汁トマト 六九〇
- 水菜とお揚げのしゃつかりお浸し 六九〇
- お魚のレモン南蛮漬 六九〇
- 豚の角煮大根 六九〇
- 紅ポテトサラダ 六九〇
- 茄子と京生麩の揚げ浸し 六九〇
- おばんざいの盛り合わせ三種 一六九〇
- 五種 二三〇〇

## 京のうまいもん

- 比叡湯葉のお刺身 八九〇
- 明太子の湯葉巻き揚げ 八九〇
- 生麩田楽 八九〇
- 京都大徳寺太ごうの京漬物 八九〇

## せらだ

- ローストビーフのサラダ 一〇八〇
- 玉葱ドレッシング 一〇八〇
- 比叡湯葉と豆腐のサラダ 一〇八〇
- 西京味噌ドレッシング 一〇八〇

## 名物

- 豊洲市場山治直送 お刺身五種盛り合わせ 二二〇〇
- 巻きたて出汁巻き玉子 九八〇
- 不動人気 いももちのそばろあんかけ 七九〇

# 焼きもん

- 黒毛和牛のステーキ 二四五〇
- 甘玉葱ソース
- 塩鶏の柚子胡椒焼き 一〇九〇
- ローストビーフを山葵醤油で 一四五〇
- 銀鱈の西京味噌焼き 一四五〇

## 揚げもん

- ごぼうの唐揚げ 六九〇
- かぼちャの唐揚げ 六九〇
- 蓮根の明太子挟み揚げ 七九〇
- 鶏の塩レモン唐揚げ 八九〇
- カマンベールチーズの天ぷら 八九〇

## 結び

- 炊きたて羽釜ご飯 一八八〇
- 鯛と三つ葉 二八二〇

## 季節の羽釜

- ※別紙をご覧ください 二一九〇
- 小せな漬物とお味噌汁 三三〇

ちよこつとおろし茶そば

六九〇

## だし茶漬け

- 鯛ごま和え 七九〇
- 鮪ごまだれ 七九〇

## 至福

- 抹茶と小豆のパフエ 七五〇
- 抹茶と黒蜜のわらびもち 六五〇
- 抹茶アイス 七五〇
- きた粉と黒蜜のパフエ 七五〇
- きた粉と黒蜜のわらびもち 六五〇
- 濃厚チーズケーキ 七五〇

# お飲みもの

全て税込み価格です。

## 日本酒 一合

【京都】京山水	本醸造	一〇五〇
【宮城】阿部勘	純米辛口	一一五〇
【福井】早瀬浦	純米	一二五〇
【京都】澤屋まつもと	純米	一二五〇
【福島】寫楽	純米	一三五〇
【石川】手取川	吉田蔵	一三五〇
山麩純米		
余市	ウイスキー	一二五〇
アマハガン		一二五〇
仕入れによりシリーズが変わります		
イチローズモルト		一二八〇
クラシカルエディション		

## 国産ジン

桜尾	七八〇
ohoro	八八〇
和美人	八八〇

## 焼酎

【鹿児島】芋・白波	六四〇
【鹿児島】芋・明るい農村	七四〇
【宮崎】芋・まろく	七四〇
【鹿児島】芋・知覧「ed」酎	七四〇
【鹿児島】芋・佐藤 黒	八四〇
【千葉】麦・一番札	六四〇
【宮崎】麦・中々	七四〇

## 果実酒

梅酒	五九〇
鳳凰美田	
ゆず	六九〇
完熟もも	六九〇
みかん	六九〇

## カクテル

ORメニューをご覧ください。

## 定番

アサヒスーパードライ樽生	七五〇
アサヒスーパードライ中瓶	八五〇
アサヒドライゼロ	七二〇
(ノンアルコール)	
ハイボール	六五〇
ジンジャーハイボール	七五〇
すたちハイボール	八六〇
レモンサワー	六二〇
グレープフルーツサワー	六二〇
ウーロンハイ	六二〇
緑茶ハイ	六二〇

## ワイン

【白】			
デルスール	チリ	グラス	六三〇
		ボトル	三二五〇
フジクレール	日本	グラス	八八〇
		ボトル	四五〇〇
【赤】			
デルスール	チリ	グラス	六三〇
		ボトル	三二五〇
フジクレール	日本	グラス	八八〇
		ボトル	四五〇〇

## 泡

バルデイベイツ		グラス	七六〇
		ボトル	四二九〇
ブリユット	チリ		
甲州酵母の泡		ボトル	五二九〇
ブリユット	日本		

## 「サンテリア」

赤	六三〇
白	

## ソフトドリンク

ペリエ	七二〇
ジンジャーレモン	六九〇
ソーダジンジャーエール	六九〇
ソーダレモンスカッシュ	六九〇
瀬戸内産 すたちサイダー	六九〇
ジンジャーエール	四五〇
ウーロン茶	四五〇
果実入りオレンジジュース	四九〇
果実入りグレープフルーツジュース	四九〇