

# おこなぎし

卯月

十四

# 焼きもの

愛媛産 天然鯛	九八〇
和歌山 まぐろ	九八〇
愛媛産 しまあじ	九八〇
美山産 汲み上げ湯葉	六〇〇
丹波村田地鶏ももたたき	八三〇
丹波村田地鶏むねたたき	八三〇
天然鯛のカルパッチョ	九八〇
ようしんサラダ	八八〇
京北産 天然クレソン白和え	四三〇
九条葱とお揚げさっと煮	四三〇
大原野産 若竹煮	八三〇
本もろこ甘露煮	六八〇
桜道明寺蒸し	七八〇
竹の子出し巻き	六八〇
九条葱と 亀岡牛ホソ山椒小鍋	九八〇
冷製稲庭うどん	八八〇

# 本日の土鍋御飯

—お時間二〇分ほど頂きます—

竹の子とお揚げ	一三八〇
わらびともち豚	一二八〇

丸ごと新玉ねぎグラタン 八八〇

山芋とろろグラタン 八三〇

竹の子のグラタン 八八〇

南丹産 焼き原木しいたけ 五三〇

竹の子と村田地鶏すき焼き 一六八〇

合鴨と地野菜ステーキ 一二八〇

京もち豚と地野菜ステーキ 一四八〇

亀岡牛の合挽きハンバーグ 九八〇

亀岡牛と地野菜ステーキ 二八〇〇

甘鯛の塩焼き 一六八〇

# 揚げもの

竹の子天婦羅 八三〇

美山産 とち餅揚げ出し 四八〇

南丹産 よもぎ餅揚げ出し 四八〇

淡路産 新玉ねぎ天婦羅 四三〇

若鶏しそ巻き揚げ 六八〇

# ごはんもの

地玉子の玉子かけ御飯 四五〇

ふき味噌茶漬け 五三〇

村田地鶏の親子丼 一二〇〇

# デザート

桜アイスクリーム 三八〇