



前 菜

小松菜とえのきのおひたし

水雲酢の長芋のせ

季節の白和え

湯葉の鼈甲あんかけ

合鴨ロースの柔らか煮

前菜9種盛り合わせ

炉端焼き

淡路島の玉葱

赤茄子原始焼き

真イカ一夜干し

伴助 とろ鯖

伴助 とろ鯖 半身

伴助 ほっけ

伴助 ほっけ 半身

刺 身

鯛

鰯

本まぐろ

三点盛り

2280円 (税込2508円) 2280円 (税込2508円) 1380円 (税込1518円) 1180円 (税込1298円)

980円 (税込1078円) 1880円 (税込2068円) 880円 (税込968円) 1680円 (税込1848円) 1380円 (税込1518円) 780円 (税込858円) 780円 (税込858円)

1980円 (税込2178円) 980円 (税込1078円) 780円 (税込858円) 680円 (税込748円) 580円 (税込638円) 580円 (税込638円)

旬菜しやぶしやぶ

旬の食材をしやぶしやぶで用意しています。
季節を感じるお料理です。
ご注文は2人前から

横浜はまぼーくのしやぶしやぶ

鰯の出汁しやぶしやぶ

やまゆり牛サーロインのしやぶしやぶ

〈追加〉はまぼーく バラ

〈追加〉鰯

〈追加〉やまゆり牛サーロイン
のしやぶしやぶ

逸 品

とり天

出汁巻き玉子

河豚の唐揚げ

国産牛サーロインステーキ

土鍋飯

釜揚げしらすの土鍋飯

牡蠣といくららの土鍋飯

鰯といくららの土鍋飯

甘 味

コガサカベイクのパウンドケーキ

コガサカベイクのテリーヌ

季節のアイス最中

680円 (税込748円) 880円 (税込968円) 780円 (税込858円)

2580円 (税込2838円) 2280円 (税込2508円) 1880円 (税込2068円)

2280円 (税込2508円) 980円 (税込1078円) 880円 (税込968円) 780円 (税込858円)

2400円 (税込2640円) 1580円 (税込1738円) 1280円 (税込1408円) 1人前 3980円 (税込4378円) 1人前 2680円 (税込2948円) 1人前 2280円 (税込2508円)