

南知多直送

師崎・片名・豊浜

天然魚介のお造り

。お刺身盛り合わせ 五種 二六〇

三種 二三八〇

。本日のお刺身

別紙「お薦め」をご覧ください。

三河湾の

季節の魚介

。本日の煮魚

。本日の焼魚

別紙「お薦め」をご覧ください。

。知多大あさり

磯辺焼き 九吾

。サザエの

つぼ焼き 九二〇

。たこの

干物炙り 三吾

つまみ

炙り明太子 七〇

いぶりがっこの
サワークリーム和え 五〇

長又手の

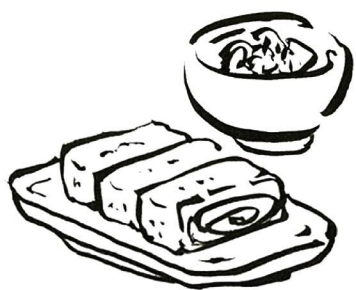
湫豆腐の冷奴 六〇

モッツアレラチーズの

金山寺味噌漬り 五〇

ポテトサラダ 六〇

ばい貝の旨煮 七〇



自家製
海鮮くんせい三種 七〇

長芋わさび漬り 六〇

漬物盛り合わせ 六五

菜

煎り酒の冷やしトマト 六〇

小松菜のサラダ 七五

錦爽鶏とアボカドの

グリーンサラダ 九〇

こだわりの卵の

出汁巻 七〇

牛すじと大根の

土手煮 八〇

鯛の

クリームコロッケ 六〇

薬味たぶりの

厚あげ 八〇

奥三河ヒリの

唐揚げ 八五

珍味

いかの塩辛 五〇

ほたるいかの沖漬り 六〇

たこの塩辛 六〇

鯛わたの塩辛 六九

ほやとこのわたの塩辛 七〇

生からすみ 七五

珍味三種盛り合わせ 九〇

天ぷら



海老

三〇〇

穴子

六〇〇

烏賊の大葉巻き

三〇〇

奥三河とり

三〇〇

半熟たまご

一〇〇

カマンベールチーズ

三〇〇

蓮根

三〇〇

さつまいも

二九〇

かぼちゃ

三〇〇

茄子

三〇〇

生ハムアボカド

三〇〇

かき揚げ

三〇〇

季節の天ぷらもご用意します。
別紙「お薦めを」をご覧ください。

御数

錦爽鶏の

柚庵焼き 九〇〇

海鮮つくね

鼈甲餡かけ 二五〇

愛とん^肩ロース

西京味噌焼き 一七五〇

知多牛^{イナ}ボ

ステーキ 一九八〇

まぐろの

竜田揚げ 八〇〇

蟹しんじょう

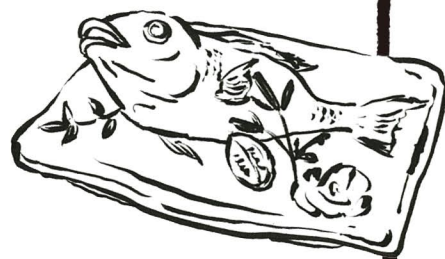
磯辺庵かけ 二〇〇

地サワラの

西京焼き 一三〇〇

スルメイカの

いじる醤油焼き 一四〇〇



きしめん



柚子きしめん 七五〇

冷やし

柚子きしめん 八〇〇

出汁茶漬

知多の生海苔の

佃煮茶漬 六〇〇

紀州みなべの

南高梅茶漬 七〇〇

甘味

西尾抹茶のティラミス 七〇〇

酒粕チーズケーキ 六〇〇

抹茶アイスもなか 五三〇

ほうじ茶プリン 五〇〇

わらび餅 四九〇

