

天然魚介のお造り

。お刺身盛り合わせ 五種 二九九〇

三種 二三九〇

。本日のお刺身

別紙「お薦め」をご覧ください。

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 九九〇

。サザエの
つぼ焼き 九六〇

。たこの
干物炙り 一三九〇

つまみ

笑り明太子 七九〇

いぶりがっこの
サワークリーム和え 六三〇

長又手の

湊豆腐の冷奴 七三〇

モッツァレラチーズの

金山寺味噌漬け 六三〇

ポテトサラダ 六六〇

ばい貝の旨煮 八三〇

自家製

海鮮くんせい三種 八六〇

長芽わさび漬け 六九〇

漬物盛り合わせ 七三〇

菜

煎り酒の冷やしトマト 六九〇

小松菜のサラダ 八三〇

錦爽鶏とアボカドの

グリーンサラダ 九九〇



こだわり卵の
出汁巻 七九〇

牛すじと大根の
土手煮 八九〇

鯛の
クリームコロッケ 七六〇

薬味たぶりの
厚あげ 八九〇

奥三河ヒリの
唐揚げ 八九〇

珍味

いかの塩辛 五九〇

ほたるいかの沖漬け 六九〇

たこの塩辛 六九〇

鯛わたの塩辛 六九〇

ほやとこのわたの塩辛 七六〇

生からすみ 七九〇

珍味三種盛り合わせ 九三〇

天ぷら



海老

三九〇

穴子

六三〇

烏賊の大葉巻き

三三〇

奥三河とり

二六〇

半熟たまご

三三〇

カマンベールチーズ

二六〇

蓮根

二六〇

さつまいも

二九〇

かぼちゃ

三三〇

茄子

三三〇

生ハムアボカド

二九〇

かき揚げ

三九〇

季節の天ぷらもごびあります。
別紙「お薦め」をご覧ください。

御数

錦爽鶏の

柚庵焼き 三九〇

海鮮つくね

龍甲餡かけ 三六〇

愛とん^肩ロース

西京味噌焼き 一八六〇

知多牛^{イチボ}

ステーキ 三九〇

まぐろの

竜田揚げ 九九〇

蟹しんじょう

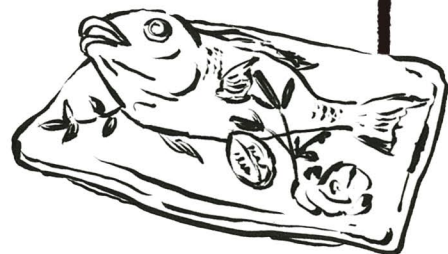
磯辺庵かけ 三九〇

地サワラの

西京焼き 一四〇〇

スルメイカの

いじる醤油焼き 一四九〇



きしめん



柚子きしめん 八九〇

冷やし

柚子きしめん 八九〇

出汁茶漬

知多の生海苔の

佃煮茶漬 七六〇

紀州みなべの

南高梅茶漬 七九〇

甘味

西尾抹茶のティラミス 七六〇

酒粕チーズケーキ 六九〇

抹茶アイスもなか 五九〇

ほうじ茶プリン 六三〇

わらび餅 五三〇

