つまみ



- 炙り明太子 七九〇
- いぶりがっこのサワークリーム和え 六九〇
- 長久手の湯豆腐の冷奴 七三〇
- モッツァレラチーズの金山寺味噌漬け 六九〇
- ポテトサラダ 六九〇
- ばい貝の旨煮 八六〇
- 自家製海鮮くんせい三種 八九〇
- 長芋わさび漬け 六九〇
- 漬物盛り合わせ 七三〇
- アボカドの塩麹漬け 一一九〇
  - イクラの鬼おろしがけ -
- 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 七九〇
- 菜味たっぷりの厚あげ 八九〇
- 奥三河とりの唐揚げ 八九〇

菜

- 煎り酒の冷やしトマト 六九〇
- 小松菜のサラダ 八九〇
- 知多三元豚のしゃぶしゃぶシーザーサラダ 九九〇

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 七八〇
- 生からすみ 七九〇
- 珍味三種盛り合わせ 九三〇

当店ではお通し代として560円を頂戴しております。

表示価格は税込です。

天ぷら



海老	二九〇
穴子	六三〇
烏賊の大葉巻き	三三〇
奥三河とり	二八〇
半熟たまご	二三〇
カマンベールチーズ	二八〇
蓮根	二八〇
さつまいも	二九〇
かぼちゃ	二三〇
茄子	二三〇
生ハムアボカド	二九〇
かき揚げ	三九〇

季節の天ぷらもございます。
別紙「お薦め」をご覧ください。

御数

錦爽鶏の柚庵焼き	九九〇
海鮮つくね 鼈甲餡かけ	一三六〇
〝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	二九〇
まぐろの竜田揚げ	九九〇
蟹しんじょう 磯辺庵かけ	一二九〇
地サワラの西京焼き	一四〇〇
スルメイカのいしる醤油焼き	一四九〇



表示価格は税込です。

当店ではお通し代として560円を頂戴しております。

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
佃煮茶漬け　七六〇

紀州みなべの
南高梅茶漬け　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



当店ではお通し代として560円を頂戴しております。