

おつまみ・一品

店内に掲示の「本日のおすすめ」も併せてご覧ください。

■ 本日の刺身盛合せ

一、二〇〇円

内容・金額は店内のボードをご覧ください。

(一、二九六円)

■ 国産豚ロースのスタミナ焼き

八〇〇円

ぜひビールと一緒に。ガーリックが効いています！

(八六四円)

■ 本日の焼き魚・煮魚

八〇〇円

銀鱈西京焼き、鮎の塩焼きなど…季節や仕入れによりご提供。

(八六四円)

■ やわらか豚カツ

九〇〇円

ソースカツ丼にも使用の国産豚のロースかつです。

(九七二円)

■ 小柱と桜海老のかき揚げ

七五〇円

昼メニューでも好評のサクサクかき揚げです！

(八一〇円)

■ おたぐり(馬モツ煮込み)

六〇〇円

信州味噌を使って煮込み、じっくり味を染み込ませました。

(六四八円)

■ 油淋鶏(ユーリンチー)

七〇〇円

甘酢の染みこんだカリカリ揚げ鶏とたっぷりねぎのハーモニー。

(七五六円)

■ 枝豆

四〇〇円

とりあえずビールに、ゆでたて枝豆。定番です。

(四三二円)

■ 山賊焼

八〇〇円

ご存知、松本名物。にんにく醤油ベースの下味付けです。

(八六四円)

■ 板わさ

四〇〇円

自家製山葵漬けを添えて。爽やかな辛味に日本酒がすすみます。

(四三二円)

■ そばサラダ

七〇〇円

手打そばをカリッと揚げてトッピング。食感の楽しいサラダです。

(七五六円)

■ 島内きゅうり(もろきゅう)

三〇〇円

知る人ぞ知る、地元の胡瓜をもろきゅうで。

(三二四円)

当店ではアルコールをご注文の方には「お通し(三二四円)」を提供します。価格表示は税別(税込)となっております。



コース料理

宴

お仲間どうし数名でのちよつと贅沢な会食から、三十名クラスの会合まで。
コース料理はいずれもご予約にて、二名様より承ります。
このほかにも、ご予算や料理のご要望にお応えいたします。

飲み放題

「寛（くつろぎ）」 五、〇〇〇円

先付、冷菜、酢物、茶碗蒸し、刺身
温物、焼物、おしのご（寿司）、天ぷら、
蕎麦、甘味 の十一品。 (五、四〇〇円)

「宴（うたげ）」 三、五〇〇円

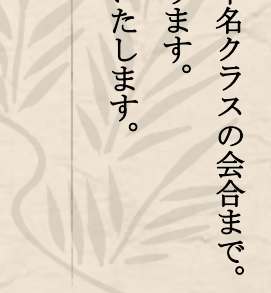
先付、冷菜、茶碗蒸し、刺身、温物、
焼物、天ぷら、蕎麦、甘味 の九品。 (三、七八〇円)

「賑（にぎわい）」 三、〇〇〇円

大皿料理が中心の、親しいお仲間との
会食にぴったりのコースです。 (三、二四〇円)

お弁当懐石 二、五〇〇円

お料理がたっぷり詰まったお弁当箱に、
茶碗蒸しや蕎麦が付きまます。 (二、七〇〇円)



※三、五〇〇円以上のコースご注文に限りまます

90分間 一、五〇〇円 (二、六二〇円)

延長30分 五〇〇円 (五四〇円)

スーパードライ、ハイボール、酎ハイ各種、日本酒
ソフトドリンク、ノンアルコールカクテル etc

法要会食承ります。

おひとり様

五、〇〇〇円

(五、四〇〇円)

※お飲み物別

ご予約様・団体様用駐車場有り、
椅子式のお座敷で、ごゆっくり
お食事をしていただけます。

人数に応じて
お部屋の大きさを
変えられます。
(30名様まで)



お料理の内容は季節や仕入れ状況により異なります。価格は一名様分の税別（税込）表示です。ご予約電話 0263・47・1139