

お品書き (季節のメニューは別紙をご覧ください)

◆ 軽い一品

自家製  
ポテトサラダ 650  
静岡産フルーツトマト  
アメリカトマト 650

◆ 焼き物

ねぎねた 900  
黒はんぺん焼 (2枚) 550  
太れんこん焼 (2枚) 650  
鯖の塩焼き 1100  
豚の生姜焼き 1500

◆ サラダ

和牛ステーキ 3200  
和牛たたき 2800  
自家製浅漬け 2500

◆ おまかせ野菜サラダ

温もの 1200  
出汁巻き玉子 750  
こはく名物

### 豚の角煮

◆ 揚げ物

黒はんぺんフライ (2枚) 650  
れんこんフライ (2枚) 650  
カニクリームコロッケ (2個) 1400  
和牛カツ 3200

豚ロースカツ 1500  
野菜と生姜のかき揚げ 1800  
鶏の唐揚げ (4個) 4800

◆ 土鍋釜めし (合分 30分ほどかかります)

たこの唐揚げ 1400  
和牛 1500

◆ お食事

他に季節の素材があります  
おにぎり (1個) 300  
お茶漬け ちりめん

昆布 ちりめん  
昆布茶漬 各700  
焼き鯖茶漬 1000  
小豆島の手延べそうめん

冷しぶっかけ 900

◆ デザート

煮めん 1000  
黒糖アイス 300