

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
 アメーラトマト 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
 和牛たたき 2800
 和牛ステーキ 3200

◆ サラダ

自家製 浅漬け 550
 おまかせ野菜サラダ 1200

◆ 温もの

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 1000
 鶏の唐揚げ (4個) 800
 たこの唐揚げ 1400

◆ 土鍋釜めし

和牛 3600
 貝柱 2000
 他に季節の素材があります

◆ お食事

おにぎり (1個) 300
 お茶漬け 昆布 ちりめん 各700
 おにぎり (1個) 300
 お茶漬け 昆布 ちりめん 各700

小豆島の手延べそうめん

・ 冷しぶっかけ

・ 煮めん

◆ デザート
 黒糖アイス 300