

会席料理

潮騒

一、二、一〇〇〇円

食前酒 梅酒

先付 季節の珍味

前菜 季節の前菜盛り合わせ

椀盛り

御造里 伊勢志摩産伊勢海老と

魚介の盛り合わせ

五月中旬から九月末日までは禁漁期間の為
伊勢海老のお造りを伊勢海老の焼き物に
変更させていただきます。

焼き物 本日の焼き魚

凌ぎ 穴子蒸し寿司

蓋物 鮑柔らか煮

揚げ物 牛フィレ肉カダイフ包み揚げ

白御飯 ちりめんじゃこ添え

赤出し

香の物

デザート

磯

笛

七、二六〇円

前菜 季節の前菜盛り合わせ

御造里 本日の魚介盛り合わせ四種

台の物 肉料理

焼物 伊勢志摩産伊勢海老料理

蓋物 季節の蓋物

白御飯

赤出し

香の物

デザート

仕入れ、季節により内容が変わることがございます。
当店の米飯類は全て国産米を使用しております。
表示料金はサービス料・消費税を含んでおります。

寿司会席

六、〇五〇円

前菜

季節の前菜盛り合わせ

蓋物

季節の炊き合わせ

蒸し物

季節の蒸し物

揚げ物

天婦羅盛り合わせ

寿司

握り寿司盛り合わせ五種

又は、郷土料理てこね寿司（鮪）

赤出し

デザート

里海御膳

三、九五〇円

先付

御造里二種盛り

天婦羅

季節の野菜炊き合わせ

季節の蒸し物

白御飯

ちりめんじゃこ添え

赤出し

香の物

デザート

仕入れ、季節により内容が変わることがございます。
当店の米飯類は全て国産米を使用しております。
表示料金はサービス料・消費税を含んでおります。

酒肴

前菜盛り合わせ

一、七五四円

酒肴三点盛り

一、七五四円

造り

本日御造里盛り合わせ

三、九九三円

本日の魚

一、九三六円

焼き物

さざえ壺焼き(三個)

一、五九七円

さざえバター焼き(三個)

一、八六三円

鯖幽庵焼

一、四五二円

煮物

野菜炊き合わせ

一、二一〇円

ぶり煮付

一、八一五円

伊勢海老料理

(伊勢志摩産) 一五〇g

伊勢海老御造里(期間限定)

十月〜五月上旬

七、二六〇円

伊勢海老焼き物

(磯焼き・鬼殻焼きいずれかお選び下さい)

七、二六〇円

鮑料理

(伊勢志摩産黒鮑)

黒鮑和風ステーキ

六、六五五円

黒鮑唐揚げ

六、六五五円

黒鮑天婦羅

六、六五五円

寿司

寿司盛り合わせ（七貫）

（赤出汁付き）

三、九九三元

玉子（二貫）

三九九円

鮪（二貫）

七九八円

本日の磯魚（二貫）

九六八円

海老（二貫）

七九八円

胡瓜巻（二本）

六六五円

鉄火巻（二本）

一、〇六四円

雑炊・茶漬け

野菜雑炊

九六八円

鯛雑炊

一、四五二円

蟹雑炊

一、五七三元

穴子茶漬け

一、五七三元

郷土料理

名物てこね寿司（赤出汁付き）

（赤身・白身いずれかお選びください）

一、九九六円

赤身（鮪）

白身（本日の白身魚）

鯉や鮪のお刺身を甘い醤油に漬け込み酢飯と合わせたお寿司。薬味として、生姜・大葉・海苔などを散らして食します。発祥は伊勢志摩と言われ鯉漁で忙しい漁師、女性は海女漁で働くことが多く、準備に手間のかからないこの料理が定番料理として伊勢志摩に定着したと言われています。

揚げ物

天婦羅盛り合わせ

一、六九四円

野菜天婦羅

一、〇八九円

お子様料理

お子様定食 (小人用)

三、六三〇円

御造里・牛フィレカツ・海老フライ

ハンバーグ・白御飯・赤出汁・デザート

白御飯

三六三円

赤出汁

三六三円

ベビープレート (幼児用)

一、八五〇円

ミニハンバーグ・海老フライ・玉子焼き
白身魚フライ・白御飯・ジュース・デザート

冷菓

シャーベット

四八四円

アイスクリーム

六六五円

果物盛り合わせ

一、三三一円

出し巻き玉子

一、〇六四円

鶏唐揚げ(サラダ添え)

一、三九一円

海老フライ(サラダ添え)

一、六六九円

ハンバーグ(サラダ添え)

一、六六九円

牛フィレカツ(サラダ添え)

二、二九九円

セットメニュー

九六八円

(白御飯・赤出し・香の物・シャーベット)

仕入れ、季節により内容が変わることがございます。
当店の米飯類は全て国産米を使用しております。
表示料金はサービスタク・消費税を含んでおります。