

夏期薦め

小鉢)	ほや塩辛 600	造里)	鯉湯引き 950
	旨辛叩き胡瓜 500		生蛸 950
	順才 600		本日の昆布の 950
	ゴヤ磯辺揚 500		モロカイノ 900
		揚物)	魚弱フライ 800
焼物)	厚切り肉の塩焼 900		夏野菜天婦羅 800
	和肉ヒレステーキ		穴子一本揚 900
	カツオ添え 900		鯉の天婦羅 900
	魚塩焼き 750		とうもろこしと空豆の
	う巻玉子 1,000		泡が揚が 800
	合鴨若塩焼 800	湿物)	蛸汁グシヤ" 1,000
	相立八宝-炒め 900		鯉と豆腐の押鍋 900
			三河豚の汁鍋 800