

酒肴

心太 ￥950

山葵もずく ￥950

金目鯛山葵味噌 ￥950

神馬草山葵醤油漬け ￥950

本日の前菜 ￥2,400

刺身

白身魚のお造り ￥2,400

本日のお刺身 【一名盛り】 ￥3,500

(日替わり二種)

三点盛り 【二名盛り】 ￥5,600

(鮪・金目鯛・日替わり一種)

鮑のお造り (約130g) ￥6,500

煮物

金目鯛の切り身煮付け ￥3,700

金目鯛の姿煮付け ￥8,200

(* ご提供に30~40分頂戴いたします)

揚物

みしまコロッケ ￥1,800

鶏もも唐揚げ ￥1,800

唐揚げ盛合わせ ￥2,000

(鶏もも・イカ・タコ)

野菜の天婦羅 ￥2,400

桜海老搔き揚げ ￥2,800

七滝のもち豚叉焼カツ ￥3,000

天婦羅盛合わせ ￥3,700

(海老二本・白身魚一種・野菜六種)

焜炉

もち豚しゃぶしゃぶ ￥3,700

金目鯛しゃぶしゃぶ ￥4,200

和牛陶板焼き ￥5,500

鮑の踊り焼き (殻付き約130g) ￥6,000

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

鍋物

国産牛すき煮鍋 ￥4,200

七滝のもち豚叉焼鍋 ￥4,200

(雑炊用御飯・薬味・山葵・温度玉子付き)

御食事

御飯セット 【お茶碗】 ￥1,400

(小鉢・金目鯛山葵味噌・香の物・汁物付き)

釜炊き白御飯セット【一合】 ￥2,200

(二名分の小鉢・金目鯛山葵味噌・香の物・汁物付き)

七滝のもち豚叉焼時雨井 ￥3,000

(小鉢・香の物・味噌汁・温度玉子付き)

七滝のもち豚叉焼重 ￥3,900

(小鉢・香の物・味噌汁付き)

桜海老搔揚げ茶漬け井 ￥4,000

(小鉢・香の物・出汁・薬味・山葵付き)

天婦羅重 ￥4,300

(小鉢・香の物・味噌汁付き)

うな重 ￥5,800

(小鉢・香の物・吸い物付き)

甘味

アイス各種 【抹茶・黒豆】 ￥1,100

本日のデザート ￥2,000