

<販売日：7/24~8/22>

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 ￥2,800

本日のお刺身 【一名盛り】 ￥4,000
(日替わり二種)

三点盛り 【二名盛り】 ￥6,500
(金目鯛・日替わり二種)

鮑のお造り(約130g) ￥6,500

伊勢海老のお造り(約200g) ￥10,000
(※仕入れ状況により入荷が無い場合がございます)

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)

揚げ物

みしまコロッケ	¥ 1,800
鶏もも唐揚げ	¥ 1,800
唐揚げ盛合わせ (鶏もも・イカ・タコ)	¥ 2,000
野菜の天婦羅	¥ 2,400
桜海老大搔き揚げ	¥ 2,800
七滝のもち豚叉焼カツ	¥ 3,000
伊豆産金目鯛磯辺揚げ	¥ 3,000
天婦羅盛合わせ (海老二本・白身魚一種・野菜六種)	¥ 3,700
鮑の天婦羅	¥ 6,500
伊豆産金目鯛塩焼き	¥ 3,700
本日の白身魚塩焼き	¥ 3,700
鍋物	
もち豚すき煮鍋	¥ 3,900
国産牛すき煮鍋	¥ 4,500

※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。

焜炉

もち豚しゃぶしゃぶ ￥3,700

丸ごと骨まで使った

金目鯛しゃぶしゃぶ ￥5,200

和牛陶板焼き ￥6,000

鮑の踊り焼き (殻付き約130g) ￥6,500

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)

七滝のもち豚叉焼重 ￥4,000

(小鉢・香の物・味噌汁付き)

桜海老搔き揚げ茶漬け丼 ￥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 (小鉢・香の物・吸い物付き) ￥5,800

甘味

アイス各種 【抹茶・黒豆】 ￥1,100

本日のデザート ￥2,000



<販売日：7/24~8/22>

今井浜膳

¥9,940

<一ノ膳> 小 鉢 二種

お造り 盛り合わせ

<二ノ膳> 肉料理 七滝のもち豚叉焼

揚げ物 金目鯛磯辺揚げ

<食 事> 白御飯 七滝金目鯛山葵味噌

香の物 汁物

<甘 味> 抹茶アイス

※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。