

# 夜の部

## すぐ出る小さな酒菜

いわしの生姜煮	五五〇円
手作り千枚漬け	五〇〇円
ワカサギの南蛮漬け	六五〇円
生麩の田楽	六五〇円

## サラダと生野菜

手作り揚げ豆腐のサラダ	一一〇〇円
豆腐をさつと素揚げにして、醤油ベースのドレッシングをかけ、仕上げに揚げちりめん	
地野菜のバーニャカウダ	一三〇〇円
採れたて地野菜を冷製バーニャソースで	

## 豆腐料理

そば湯豆腐	一一〇〇円
-------	-------

蕎麦湯で煮込むことで、やわらかでなめらかな味わいの湯豆腐に。生姜醤油でお召し上がりください

海老と生湯葉の春巻き	一三〇〇円
------------	-------

海老と生湯葉を春巻きのように包み揚げます。サクッと、トロッと

## 煮物

ふろふき大根の二色味噌かけ	七五〇円
熱々の大根を、自家製柚子味噌と鶏そぼろ味噌ふたつの味でお召し上がりください	
京生麩と茄子の揚げ出し	八五〇円
生麩と茄子を、大根おろしと生姜おろし、九条葱と絡めてどうぞ	

## かしわ料理と炭火焼き

丹波黒どりの炭火焼	一五〇〇円
しっかりとした肉質の丹波黒どりを炭火で焼き上げます。皮まで美味	
とり皮ポン酢	五四〇円
さつと湯がいたとり皮を、オニオンスライス、九条葱、ポン酢でどうぞ	
丹波黒どりの蓮根みぞれ鍋	一七八〇円
味わい深い丹波黒どり、丹波しめじ、セリをすりおろした蓮根とお出汁で炊き上げた体温まる一品	

里芋の炭火焼き	九五〇円
---------	------

皮ごと出汁で炊き、炭火で炙った熱々の里芋を塩でお召し上がりください