

# ニホンバシ

## 季節の旬彩コース

お一人様／二名様より

税込 四五〇〇円

当店おすすめのお料理を  
豊富にお楽しみいただけます。

- ◆ 季節の白和え
- ◆ 口取り 三種
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 目鯛の西京焼き
- ◆ 鶏の香草焼き
- ◆ 煮穴子の衣揚げ
- ◆ 季節の土鍋ご飯
- ◆ 本日の甘味



二時間 飲み放題 **+** 税込 二五〇〇円

「ビール・焼酎・日本酒・ワイン・カクテル・ソフトドリンク 各種」

※季節によりコース内容が変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

# 肴

真鯛の塩麴和え

八六〇

いぶりがっこのポテトサラダ

七六〇

和野菜のピクルス

七〇〇

酒粕クリームディップ

六一〇

煮穴子

九五〇

赤蒟蒻とセロリのきんぴら

六〇〇

浅漬け盛り合わせ

六四〇

# 菜

煎り酒の冷やしトマト

七五〇

香味野菜のサラダ

八四〇

和野菜と焼き鯖のライムサラダ

八六〇

# 珍味

いかの塩辛

七二〇

かに味噌

八〇〇

ほたるいかの沖漬け

八二〇

梅水晶

七二〇

# 逸品

出し巻き

七七〇

牛すじ大根

九七〇

じゃが芋饅頭の揚げ出し

七二〇

真蛸まだことバジルの唐揚げ

九一〇

塩辛バターのフライドポテト

七七〇

海老真丈

八八〇

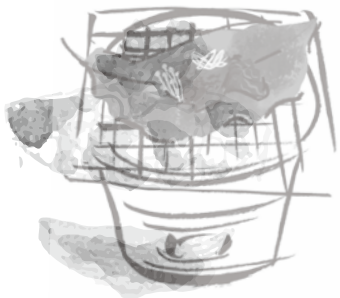
鶏の唐揚げ

八六〇

雲丹うにグラタン

一七四〇

# 焼き物



金目鯛の一夜干し

一八三〇

三元豚の照り焼き

一〇八〇

黒毛和牛の炭火焼き

二三〇〇

鶏の香草焼き

一四三〇

銀鱈の西京味噌焼き

二五三〇

季節野菜の炭火焼き

二〇〇〇

# 飯

鮭のだし茶漬け

七五〇

鯛の塩麴茶漬け

八〇〇

真鯛の土鍋めし

一合 一九八〇

二合 三〇八〇

お米【宮城県産 つや姫】  
一番の特徴はその「美味しさ」です。光沢、甘み、白さが優れ、コシヒカリに比べ粘りが少なく、  
あつさりした食感です。土鍋で炊くことにより、更に美味しく召し上がれます。

# 甘味

季節のアイス

五九〇

わらび餅

五〇〇

ほうじ茶ぷりん

五九〇