

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

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