本日のお薦めお品書き　皐月 一日（木曜日）〈価格は税込みです〉

＜今日のお勧め、早、肴＞

＊ズワイガニの和風テリーヌ	７００	＊手羽元と新じゃが新玉のカレー煮込み	６００
＊梅クラゲのきゅうり和え	４５０	＊スナップエンドウの明太マヨ添え	４００
＊生いちごとトマトとチーズのサラダ	６００	＊フレンチフライ（カレー、のり塩）	４５０
＊きゅうり１本のモロ味噌添え	４５０	＊ぬか漬けお新香の盛り合せ	５５０
＊いぶりがっことクリームチーズ	５５０	＊タコの梅くらげ和え	７００

＜魚、刺、鮮、干＞

＊気まぐれお刺し身盛り合わせ	１０００	＊塩釜・本マグロの刺し身	８５０
＊三重・活き〆鰤の刺し身	８００	＊常磐・まだこの刺し身	８００
＊北海噴火湾・生ホタテの刺し身	８５０	＊まぐろの山かけ	７５０
＊ホタルイカと新玉ねぎのマリネ	８５０	＊ぶりの照り焼き	６５０
＊縞ほっけの一夜干し焼き	９５０	＊紅鮭の甘塩焼き	７００

＜鶏、肉、菜、煮、焼、揚、炒、＞

＊自家製・鶏つくねのチーズ串焼き	４５０	＊生ハムと生トマトのミニナンピッザ	７００
＊山芋のおかき揚げ	５５０	＊ぶつ切りベーコンの鉄板焼き	７５０
＊鶏の和風ナゲット（おかき揚げ）	５５０	＊ベーコンたっぷりコーン炒め	５５０

＊自由に選ぶ、＜隼サラダ＞　下記より ３種類・ ５５０　４種類・ ６５０

（スプラウト、生ハム、鳥ふじサラダ、クリームチーズ、しらす、トマト、ツナ、コーン、揚げらーめん、豆腐、山芋、玉ねぎ、温玉、）

＜飯、甘味＞

＊イカと温玉入り・富士宮焼きそば　８００

＊おにぎり（黄身醤油漬け、筋子、葉唐辛子、おかしらーぶ、明太子、ゆかり南高梅、塩こんちー、しらー油、海苔佃煮）　４５０

＊鶏つくねの温泉玉子丼	７５０	＊生いちごとアイスチーズケーキ	４５０