

# 本日のおすすめ

## 刺身

尾長鯛 (八丈島産)	1000円
黒鯛 (三重産)	1000円
平目 (長崎産)	1000円
かんぱち (宮崎産)	1000円
あおりいか (鳥取産)	1000円
かつお (千葉産)	900円
あじ (鳥根産)	900円

### おまかせ

三種盛り	1500円
五種盛り	2000円

### お好み

三種盛り	1800円
五種盛り	2500円



## 煮付け・塩焼き

真鯛かぶと (煮)	1500円
あらかぶと (煮・塩)	1500円
柳めばる (煮・塩)	1800円
鮫ガレイ (煮)	1800円
かんぱちカマ (煮・塩)	1000円

## 旬菜

たらの芽と湯葉の小鉢	800円
鱈の若竹煮	800円
メサバと刺身こんにゃく	800円
辛子酢味噌	
山菜天ぷら	800円

## 季節の釜めし

ふきとじゃこの釜めし	1000円
------------	-------

# 酒肴

なす山家煮

六〇〇円

鯛の酒盗和え  
クリームチーズ添え

七〇〇円

白身魚の南蛮漬け

六五〇円

ほたるいか沖漬け

六〇〇円

青森産、岩もずく酢

五五〇円

# サラダ

かに湯葉サラダ  
胡麻みそソース

八〇〇円

しらすとわかめの和風サラダ

六五〇円

トマト豆腐和風カプレーゼ

六五〇円



# 焼物

お魚の西京焼  
(旬替わり)

九五〇円

大山地鶏の塩うめ山葵おろし

八〇〇円

国産牛サーロインステーキ

一五〇〇円

オーストリッチオレンジ味噌

一三〇〇円



# 揚げ物

天ぷら盛り合せ

一三〇〇円

大山地鶏の唐揚げ  
柚子胡椒おろし

八〇〇円

大判さつま揚げ

六〇〇円

ふぐからん揚げ、あんかけ

八五〇円

# 温物

- 豚ぼぼ肉の甘辛トマト煮込み 九〇〇円
- れんこん餅のあんかけ 八〇〇円
- あさりとトマトの酒蒸し 七五〇円
- 豚肉と米茄子の胡麻みそ煮 八〇〇円
- 出し巻き玉子 五五〇円

# デザート

- 抹茶プリン 五〇〇円
- イチゴのコンポート 四五〇円
- マンゴーシャーベット 四五〇円
- よくばりデザート全部盛り 一三〇〇円



# 食事

ぼんまり名物、釜飯は会津産特Aランクの『こしひかり』を使用しています。炊きあがり迄三十分お時間頂きます。

## 〈釜めし (味噌汁付き)〉

- 季節の釜めし (おすすめぐ覧ください) 一〇〇〇円
- とり五日釜めし 一〇〇〇円
- 北海道釜めし 一三〇〇円
- 牛そばろドライトマト 一〇〇〇円

## 〈その他〉

- 島田うどん みらのくざるうどん 七〇〇円
- 海鮮茶づけ 八〇〇円
- あら汁 三六〇円
- 漬けもの盛り合わせ 五五〇円
- ご飯セット (白飯・漬けもの・味噌汁) 三〇〇円

※税別表記とさせていたただいております。  
※お通し代として600円頂戴いたしております。

# コース料理・宴会料理

華やかなお料理の宴会のコース料理、大切な方のおもてなしや

ご家族の記念日には最適。お料理メインの方にはおすすりめですよ。



## 季節のお楽しみコース

四〇〇〇円

先漬け・椀物・お刺身三種盛り・

季節の八寸・生菜・本日の釜飯・デザート



## 校長おまかせコース

五〇〇〇円

先漬け・椀物・お刺身五種盛り・季節の八寸・

鮮魚料理・お肉料理・本日の釜飯・デザート

大皿盛り込み \*予約制

三〇〇〇円(八品) / 四〇〇〇円(一〇品) / 五〇〇〇円(一二品)

フリードリンク \*2時間制

二〇〇〇円