

RESTAURANT
庭の食卓
四季



「昼の会席 椎^{しい}屋^や」

二〇〇〇円

小鉢 クロメ・浮山芋・雲丹・割りポン酢

旬菜 季節の盛り合わせ

向付 日豊豊後水道産旬の物・あしらひ一式

変鉢 蒲江産鯛葱巻・大根・

法蓮草・針人參・木ノ芽

強肴 春筍の鳴戸巻木ノ芽味噌

平皿 大分特産・冠地鶏スタミナ焼・生野菜

温物 養老蒸し・帆立・蟹身・百合根・

三ツ葉・べっ甲餡・山葵

止碗 潮汁・若布・焼葱・木ノ芽

食事 食事

水菓子 季節の果物・杏仁豆腐（ババロア）



「昼の会席
陽ひなた
目め」

三〇〇〇円

先付 佐賀関産・クロメ・浮山芋・雲丹・割りポン酢

旬菜 季節の盛り合わせ

向付 豊後水道産・刺肴盛り合わせ・あしらい一式

蓋物 胡麻出しうどん

汁物 鯛潮汁・若布・焼葱・木ノ芽

台の物 奥豊後豚しゃぶ・野菜

温物 養老蒸し・帆立・蟹身・百合根・

三ツ葉・べっ甲飴・山葵

変鉢 冠地鶏の和え物・山菜・木の芽

食事

水菓子 季節の果物・ババロア

「単品」

豊後牛ステーキ	八〇グラム	二〇〇〇円
	一〇〇グラム	二四〇〇円
	一五〇グラム	三六〇〇円
豊後牛陶板焼き	一〇〇グラム	二四〇〇円
	一五〇グラム	三六〇〇円
豊後牛しゃぶしゃぶ	一〇〇グラム	二八〇〇円
	一五〇グラム	四〇〇〇円
豊後牛の土鍋めし		二三〇〇円
国産牛たたき	一二〇グラム	二〇〇〇円
国産牛タン葱焼き		一八〇〇円 (五枚)
冠地鶏たたき		一六〇〇円
冠地鶏天麩羅(鶏天)		一〇〇〇円
海老入り湯葉包み(餃子風)		一〇〇〇円
蟹クリームコロッケ		八〇〇円
季節のお刺身		一五〇〇円
白身魚の西京焼き		八〇〇円
あら煮		一〇〇〇円
鴨吸		一〇〇〇円