

初夏の一品料理

季節のおすすめ

- 初鯉焼切り 1,200円
- 初鯉刺身 1,200円
- 旭カニ 2,000円～
- 空豆 塩ゆで 700円
- 大名竹玉子とじ 500円
- 大名竹天ぷら 700円
- 大名竹蒸し焼 700円
- 空豆のかき揚げ 700円

地産地消の逸品です

- 天然車海老塩焼き 1,500円
- 宮崎ハーブ牛石焼(120g) 1,500円
- 宮崎牛石焼(100g) 2,000円
- 宮崎牛醤油焼き(130g) 2,500円
- 地頭鶏の炭火焼 1,500円
- かます一夜干し 700円
- 甘鯛と豆腐あおさ海苔あんかけ 1,200円
- 自家製すり身のさつま揚げ 500円
- めひかり唐揚げ 600円
- めひかり揚げ出し 600円
- 黒豚の角煮 800円
- よもぎ福餅 600円
- 野菜の炊き合せ 600円
- 鯛のかぶと焼き 1,500円～
- 鯛のかぶと煮 1,500円～
- おまかせ天ぷら 1,200円
- 野菜の天ぷら 700円
- 柚子かまぼこ 板わさ (山口商店より) 600円
- 小さなチキン南蛮 (ダブルチキン南蛮) 600円 / 1,000円

刺身(日向灘獲れ黒潮の恵み)

- 刺身五種盛合せ 1,800円
- 鰯(あじ)刺身 1,200円
- 鰯(あじ)たたき 1,200円
- 生うに 1,200円
- いわし刺身 600円
- かます焼切り 1,000円
- 水イカ刺身 1,200円

※その他の仕入れのお魚をおすすめ致します

珍味、他

- 焼にがごり 500円
- にがごりと茄子の味噌炒め 600円
- ふぐ真子粕漬け 800円
- 豆腐よう 500円
- 豆腐の味噌漬け 400円
- ちりめんと胡瓜の酢の物 500円
- 野菜サラダ 600円
- イカげそ唐揚げ(串2本) 500円
- イカげそ塩焼(串2本) 500円
- めざし 400円
- 酢らっきょう 500円
- きりんさい(6月～) 500円
- 魚そうめん 500円

ご飯・汁物

- おにぎり(梅・おかか)各250円
- 漬物盛合せ 500円
- 冷や汁・麦飯 600円
- 豆腐と昆布の味噌汁 350円
- 鯛のあら味噌汁 500円
- かつおカレー 800円
- 季節のフルーツ 500円
- 自家製シャーベット 300円

○すべて消費税別の価格です

御定食 Set Menu

*昼・夜ともにご利用いただけます

当店の
おすすめ

- 宮崎牛定食(さしみ付きはプラス700yen)
Miyazaki Beef teishoku 3,000yen
小鉢・宮崎牛コース醤油焼・スモールサラダ・吸物又は冷や汁・御飯・デザート
- 地頭鶏炭火焼定食(さしみ付きはプラス700yen)
Grilled jidori Teishoku 2,200yen
小鉢・地頭鶏炭火焼・吸物又は冷や汁・御飯・デザート
- 黒潮定食
Kuroshio teishoku 1,800yen
小鉢・刺身・さつま揚げ・味噌汁(又は冷や汁)・御飯・デザート
- 黒豚角煮定食(さしみ付きはプラス700yen)
Suginoko teishoku 1,500yen
小鉢・吸物又は冷や汁・黒豚角煮・御飯・デザート
- 冷や汁定食
Hiyashiru teishoku 1,000yen
小鉢・めざし・冷や汁・麦めし・デザート
- 杉の子特製かつおカレー
Bonito Curry(Speciality of Suginoko) 1,000yen
小鉢・かつおカレー・デザート
- お子様弁当(小学生まで)ご予約をお願いします
Okosama Bento 1,200yen

お昼の特別メニュー Lunch Special

*お食事の後にコーヒーをつける事ができます(200yen)

当店の
おすすめ

- 松花堂弁当
Shokadou Bento 1,800yen
吸物・デザート付(前日までの予約)
- たまゆら定食
Tamayura teishoku 2,000yen
小鉢・刺身・地頭鶏炭火焼・煮物・冷や汁・麦飯・デザート
- 杉の子チキン南蛮定食(さしみ付きはプラス700yen)
Suginoko chikinnanban teishoku 1,500yen
小鉢・チキン南蛮・冷や汁・麦飯・デザート

○すべて消費税別の価格です