

春の一品料理

杉の子は諸塚産の上質な乾しいたけを使用しております。
平成28年11月より乾しいたけ料理の店として宮崎県から認定されました。

「乾しいたけ」を使った料理

- | | | | |
|-------------------------|--------|------------------|------|
| ■ 椎茸大黒煮のに入った
大きな茶碗蒸し | 800円 | ■ 春山ちらし寿し(小吸物付) | 700円 |
| ■ 黒豚角煮 | 1,200円 | ■ 日向かぼちゃ饅頭 | 800円 |
| ■ 野菜の炊き合せ | 800円 | ■ よもぎ福餅
葛あんかけ | 800円 |

季節のおすすめ

- | | | | |
|------------------|--------|----------|--------|
| ■ 初鰹焼切り | 1,500円 | ■ 蛤吸物 | 1,200円 |
| ■ よもぎ福餅
葛あんかけ | 800円 | ■ プリ真子 | 800円 |
| ■ 春の山菜天ぷら | 800円 | ■ 白魚かき揚げ | 1,000円 |
| ■ 白魚おどり喰い | 1,000円 | | |

地産地消の逸品です

- | | | | |
|----------------|--------|-------------------------|---------|
| ■ 宮崎牛ロース醤油焼き | 3,500円 | ■ 天然鯛のかぶと焼き | 2,000円～ |
| ■ みやざき地頭鶏の炭火焼 | 2,500円 | ■ 天然鯛のかぶと煮 | 2,000円～ |
| ■ 甘鯛桜蒸し | 1,200円 | ■ 天然鯛の骨蒸し | 2,000円～ |
| ■ 自家製すり身のさつま揚げ | 700円 | ■ 海老と山菜の天ぷら | 1,800円 |
| ■ めひかり唐揚げ | 700円 | ■ 小さなチキン南蛮 | 600円 |
| ■ 黒豚角煮 | 1,500円 | ■ ダブルチキン南蛮 | 1,200円 |
| ■ 日向かぼちゃ饅頭 | 800円 | ■ 椎茸大黒煮のに入った
大きな茶碗蒸し | 800円 |
| ■ 野菜の炊き合せ | 800円 | | |

刺身(日向灘獲れ黒潮の恵み)

- | | | | |
|------------|--------|----------|--------|
| ■ 刺身五種盛合せ | 2,000円 | ■ 真鯛うす造り | 2,000円 |
| ■ 鰯(あじ)刺身 | 1,200円 | ■ イカ刺身 | 1,500円 |
| ■ 鰯(あじ)たたき | 1,200円 | | |
| ■ サヨリ | 1,200円 | | |

※その日の仕入れの魚をおすすめ致します

珍味、他

- | | | | |
|----------------|------|---------------|------|
| ■ 豆腐よう | 600円 | ■ イカげそ塩焼(串2本) | 600円 |
| ■ 豆腐の味噌漬け | 500円 | ■ めざし(島浦産) | 500円 |
| ■ ちりめんとう瓜の酢の物 | 600円 | ■ 酢らっきょう | 500円 |
| ■ 野菜サラダ | 700円 | ■ 空豆かきあげ | 800円 |
| ■ イカげそ唐揚げ(串2本) | 600円 | ■ 出し巻き玉子 | 700円 |

ご飯・汁物

- | | | | |
|-----------------|--------|----------------------|------|
| ■ おにぎり(梅・おかか) 各 | 300円 | ■ 鯛のあら味噌汁 | 700円 |
| ■ 漬物盛合せ | 500円 | ■ 季節のフルーツ | 700円 |
| ■ 春山ちらし寿し(小吸物付) | 700円 | ■ 自家製(日向夏)
シャーベット | 300円 |
| ■ 杉の子特製かつおカレー | 1,200円 | | |
| ■ 豆腐と若布の味噌汁 | 500円 | | |

○すべて消費税別の価格です

御定食 Set Menu

当店の
おすすめ

■ 宮崎牛ロース醤油焼定食(さしみ付はプラス800yen)

小鉢・宮崎牛ロース醤油焼・サラダ・吸物又は冷や汁・御飯・デザート

4,000yen

■ 黒潮定食

小鉢・刺身・さつま揚げ・味噌汁(又は冷や汁)・御飯・デザート

2,500yen

■ 黒豚角煮定食(さしみ付はプラス800yen)

小鉢・吸物又は冷や汁・黒豚角煮・御飯・デザート

2,200yen

■ 杉の子チキン南蛮定食(さしみ付はプラス800yen)

小鉢・チキン南蛮・冷や汁・麦めし・デザート

2,000yen

■ 杉の子特製カツオカレー

かつおカレー・サラダ・デザート

1,500yen

■ お子様弁当(小学生まで)ご予約をお願いします

1,500yen

宮崎牛は宮崎県指定のブランド肉でA4等級以上です。
黒豚は霧島の渡辺パークシェアー牧場の六白黒豚を使用しています。

お昼の特別メニュー Lunch Special

*ランチのご予約は2日前までの予約を承っております。

■ 松花堂弁当

吸物・デザート

2,500yen

■ 杉の子御膳

小鉢・刺身・吸物又は冷や汁・焼物・揚げ物・煮物・御飯・デザート

4,000yen

○すべて消費税別の価格です。