

# 冬の一品料理

## 季節のおすすめ

- |                |        |              |        |
|----------------|--------|--------------|--------|
| ■ 諸塚産原木椎茸の土瓶蒸し | 800円   | ■ 山鯨の治部煮風    | 800円   |
| ■ 自家製からすみ      | 1,500円 | ■ 猪鍋一人鍋      | 1,000円 |
| ■ 平目うす造り       | 2,000円 | ■ からすみもち(2コ) | 1,000円 |
| ■ ふぐさし         | 3,000円 | ■ カキフライ      | 800円   |
| ■ 鉄砲猪の塩焼き      | 2,000円 | (岡山県虫明より直送)  |        |

## 地産地消の逸品です

- |                    |        |             |         |
|--------------------|--------|-------------|---------|
| ■ エモー牛石焼(100g)     | 2,000円 | ■ 鯛のかぶと焼き   | 1,500円～ |
| ■ 宮崎牛ロース醤油焼(100g)  | 3,000円 | ■ 鯛のかぶと煮    | 1,500円～ |
| ■ みやざき地頭鶏炭火焼(150g) | 1,500円 | ■ 海老と野菜の天ぷら | 1,200円  |
| ■ 甘鯛燕蒸し            | 1,000円 | ■ チキン南蛮     | 1,000円  |
| ■ 自家製すり身のさつま揚げ     | 600円   | ■ 小さなチキン南蛮  | 600円    |
| ■ 黒豚の角煮            | 1,000円 | ■ めひかり唐揚    | 700円    |
| ■ 野菜の炊き合せ          | 700円   |             |         |

※宮崎牛は A4 等級以上を使用

## 刺身 (日向灘獲れ黒潮の恵み)

- |           |        |                   |        |
|-----------|--------|-------------------|--------|
| ■ 刺身五種盛合せ | 2,000円 | ■ 本マグロ            | 2,500円 |
| ■ 餅かつお刺身  | 1,200円 | ■ 水イカ             | 1,500円 |
| ■ 鮪刺身     | 1,500円 | ※その他にも当日の仕入れがあります |        |

## 珍味、他

- |                         |      |                |      |
|-------------------------|------|----------------|------|
| ■ 豆腐よう                  | 500円 | ■ イカげそ塩焼(串2本)  | 500円 |
| ■ 豆腐の味噌漬                | 400円 | ■ イカげそ唐揚げ(串2本) | 500円 |
| ■ 胡瓜とわかめの酢物<br>(ちりめん添え) | 600円 | ■ めざし          | 400円 |
| ■ 野菜サラダ                 | 700円 | ■ 出し巻き玉子       | 700円 |

## ご飯・汁物

- |               |       |                 |        |
|---------------|-------|-----------------|--------|
| ■ おにぎり(梅・おかか) | 各250円 | ■ 自家製シャーベット(黒豆) | 300円   |
| ■ 漬物盛合せ       | 500円  | ■ しし雑炊          | 700円   |
| ■ 杉の子特製かつおカレー | 800円  | ■ からすみ茶漬        | 1,500円 |
| ■ 豆腐と若布の味噌汁   | 400円  | ■ からすみパスタ       | 1,500円 |
| ■ 鯛のあら味噌汁     | 600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

- 宮崎牛ロース醤油焼定食(さしみ付はプラス700yen)  
*Miyazaki Beef Teishoku* **3,500yen**  
小鉢・宮崎牛ロース醤油焼(100g)・スモールサラダ・吸物又は冷や汁・御飯・デザート
- 杉の子御膳  
*Suginoko Gozen* **3,500yen**  
小鉢・刺身・吸物又は冷や汁・焼物・揚物・煮物・御飯・デザート
- 地頭鶏炭火烧定食(さしみ付はプラス700yen)  
*Grilled Jidori Teishoku* **2,200yen**  
小鉢・地頭鶏炭火烧(150g)・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(さしみ付はプラス700yen)  
*Kurobuta Kakuni Teishoku* **1,800yen**  
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)* **1,200yen**  
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* **1,500yen**

## 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)

- 松花堂弁当  
*Shokadou Bento* **2,000yen**  
吸物・デザート付(前日までの予約)
- 杉の子チキン南蛮定食(さしみ付はプラス700yen)  
*Suginoko Chicken Nanban Teishoku* **1,500yen**  
小鉢・チキン南蛮・冷や汁・麦めし・デザート

○すべて消費税別の価格です