

# おしながき

・若鮎塩焼きと

盛り合わせをお持ちいたします。

・おしながきより追加の料理を

お申しつけください。

一品料理・デザートは、

別途追加料金を申し受けます。

はなの一番出汁で炊いた

## 自慢のおでん

- 大根 厚揚げ こんにゃく
- 牛すじ ちくわ 結び白たき
- 小蛸串 牛蒡天 じゃが芋 玉子

## 焼物

- 出汁巻玉子
- 鱧照焼
- 鱧 梅おろし焼または蓼酢掛け
- 季節焼野菜金山寺味噌添え
- 青アスパラとベビーホタテバター焼
- 新じゃが芋とサーモン和風グラタン

## あて、小鉢

- 鱧ざく
- もずく酢
- 焼茄子山掛け
- しろ菜と京揚げ浸し
- 鱈なめろう
- 水茄子浅漬け
- 新玉葱とトマト生ハムサラダ

## 揚げ物

- 野菜天ぷら
- 鱧天ぷらカレー塩又は紅梅揚げ
- 丸茄子田楽
- 初夏野菜と但馬味鶏黒酢餡掛け
- はなの佐藤流鶏唐揚げ
- あおり烏賊ゲソ天ぷら

## お造り

- 天然白身
- 本鮪赤身
- あおり烏賊
- 真蛸
- 縞鱈
- 胡麻鯖(ノ鯖)
- 本日のお楽しみ鮮魚

## 一品料理

- 近江牛炭火焼
  - 【追加で】若鮎塩焼(一本)
  - 鱧ちり
  - 鱧寿司(二貫)
  - バッテラ(二貫)
  - にぎり寿司各種(一貫)
  - 細巻寿司各種(三貫)
  - 酢立そば
- 二、五〇〇円  
一、八〇〇円  
一、一〇〇円  
八〇〇円  
八〇〇円  
四〇〇円  
六〇〇円  
八〇〇円

## 吸物、焚物

- 伊佐木と玉子豆腐の吸物
- 鱧葛叩きの吸物
- 小さな肉吸い(近江牛使用)
- 鰻茄子
- 季節野菜炊き合わせ
- 出汁が効いた「はなの」の茶碗蒸し

## デザート

- ほうじ茶プリン
  - パインアップルヨーグルトソルベ
- 一、九〇〇円  
一、三〇〇円