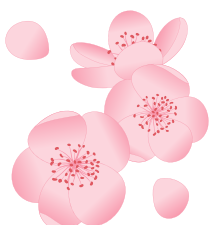


居酒屋はなの

おしながき



・振る舞い桜鯛しゃぶしゃぶ鍋と
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。

あて、小鉢

筍と烏賊 蒟蒻木の芽和え
若牛蒡炒め煮
山独活丸かじり 金山寺味噌
螢烏賊と菜の花辛子酢味噌
春キャベツとサーモン塩昆布和え
菜の花生ハム巻

お造り

天然白身
本鮪赤身
初鰹叩き
あおり烏賊
鰯焼霜
胡麻鯖（鰯鯖）
本日のお楽しみ鮮魚

吸物、焚物

黒毛和牛沢煮碗
鰯と蓬麩自家製西京仕立て
若竹と桜鯛の子煮
桜鯛あら焚き
季節野菜炊き合わせ
出汁が効いた「はなの」の茶碗蒸し

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
玉子 餅巾着 じゃが芋
牛蒡天

焼物

出汁巻玉子
鰯塩焼又は木の芽焼
桜鯛路の薑味噌焼
小蛸と青アスパラ酒盗バター
和風チンジャオロース
あおり烏賊ゲソ七味炙り

揚げ物

季節野菜天ぷら
春山菜天ぷら
桜海老と若牛蒡の搔揚げ
青アスパラおかし揚げ
はなの佐藤流鶏唐揚げ
あおり烏賊ゲソ天ぷら
海老マヨ

一品料理

黒毛和牛炭火焼
鮑と青アスパラバター焼
さざえ壺焼
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、	五〇〇円
一、	四〇〇円
一、	五〇〇円
一、	八〇〇円

デザート

苺ヨーグルトソルベと
季節のフルーツ
苺パンナコッタ

一、	三〇〇円
一、	九〇〇円