

要予約 お料理メニュー

<通年メニュー>

- ・地鶏すき焼き(2名様より)・・・5,000円(税込5,500円)

[お献立]

京地鶏すき焼き

先付け 季節の物

八寸 季節の物

湯葉刺し (美山大豆使用)

御飯(自家製米コシヒカリ)

香の物

デザート 美山牛乳アイス

- ・美山天然ぼたん(猪)鍋(2名様より)・・・8,000円(税込8,800円)

[お献立]

ぼたん鍋

先付け 季節の物

八寸 季節の物

湯葉刺し (美山大豆使用)

御飯(自家製米コシヒカリ) 白いご飯又は雑炊

香の物

デザート 美山牛乳アイス

一品

あまご塩焼き・・・1,000円(税込1,100円) 11月中頃から5月末

あまご洗い・・・1,200円(税込1,320円) 11月中頃から5月末

天然鮎塩焼き・・・1,500円(税込1,650円) 5月終頃から8月末

鮎背ごし・・・1,700円(税込1,870円) 6月初旬から8月初旬

子持鮎塩焼き・・・1,500円(税込1,650円) 9月末から11月中頃

鹿肉フライ・・・1,000円(税込1,100円)

鹿肉しぐれ炊き・・・800円(税込880円)

※仕入れによって多少変わることがあります。

※夜のお食事は、サービス料が10%かかります。

<季節のメニュー>

春

- ・山菜会席・・・7,500円(税込8,250円) [期間 4月末~6月末]

[お献立]

先付け 暖かい胡麻豆腐

山菜小鉢 6品(イタドリ、筍、こごみ、わらび、ふきのとう、うど etc)

造里 湯葉刺し(美山大豆使用)

焼物 活あまご塩焼き

揚物 山菜天婦羅

御飯 白御飯(自家製米コシヒカリ使用)、香の物、赤だし

デザート 美山牛乳アイス、果物

夏

- ・天然鮎定食・・・3,000円(税込み3,300円) [期間 6月初旬~8月中旬]

[お献立]

小鉢 3品

湯葉刺し(美山大豆使用)

天然鮎塩焼

御飯

味噌汁

香の物

- ・天然鮎コース・・・10,000円(税込11,000円) [期間 6月初旬~8月中旬]

[お献立]

先付け いたどり酢漬

八寸 鮎そろばん揚げ、鮎甘露煮、もろきゅう、生麩田楽、丹波大黒しめじ酢漬

造里 鮎背ごし・酢味噌

焼物2種 鮎塩焼き・蓼酢

鮎田楽

揚物 鮎から揚げ、季節の野菜

御飯 鮎丼(いそべ名物)

香の物 胡瓜、昆布、しば漬

椀物 赤だし

デザート 美山牛乳アイス

- ・天然鮎塩焼といそべ名物鮎丼セット・・・7,000円(税込7,700円) [期間6月初旬～8月中旬]

[お献立]

先付け いたどり酢漬け

八寸 季節の物3種

湯葉刺し(美山大豆使用)

天然鮎塩焼き 2匹

鮎丼(いそべ名物)

香の物 胡瓜、昆布、しば漬け

椀物 味噌汁

デザート 美山牛乳アイス

※鮎丼は、鮎のかば焼きどんぶりになります。活けの天然鮎を使っております。

秋

- ・美山産松茸京地鶏すき焼き会席・・・21,000円(税込23,100円)
- ・美山産松茸牛肉すき焼き会席・・・23,500円(税込25,850円)

[お献立]

美山産松茸すき焼

先付け 季節の物

八寸 季節の物

造里 湯葉刺し(美山大豆使用)

焼物 活子持鮎塩焼

蒸し物 松茸土瓶蒸し

御飯 松茸御飯

香の物 しば漬け、昆布、胡瓜

デザート 美山牛乳アイス、果物

冬

- ・通年やっております美山天然ぼたん鍋をお勧めします

一品

あまご塩焼き・・・1,000円(税込1,100円) 11月中頃～5月末

あまご洗い・・・1,200円(税込1,320円) 11月中頃～5月末

天然鮎塩焼き・・・1,500円(税込1,650円) 5月終頃～8月末

鮎背ごし・・・1,700円(税込1,870円) 6月初旬～8月初旬

鮎丼(小鉢、お味噌汁、香の物付き)・・・2,000円(税込み2,200円) 6月初旬～8月初旬

子持鮎塩焼き・・・1,500円(税込1,650円) 9月末から11月中頃

鹿肉フライ・・・1,000円(税込1,100円)

※仕入れによって多少変わることがあります。

※夜のお食事は、サービス料が10%かかります。

営業時間

昼 11:30~14:30 夜 17:30~20:30

お支払方法

キャッシュのみ

お食事場所

本館・茅葺のお食事処

御予約の仕方

お電話でお願い致します。

TEL (0771)75-0218