

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)・・・4,500円(税込 4,950円)

〔お献立〕

京地鶏すき焼き

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

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

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。

要予約 お料理メニュー

<季節料理>

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

一人鍋 京地鶏鍋

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 いたどり酢漬け

八寸 胡麻豆腐、鮎甘露煮、もろきゅう、生麩田楽、丹波大黒しめじ酢漬け

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、しば漬け

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]

小鉢 2 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

※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 1870 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。

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