

季処 一心

2019年9月のご案内

【夜のお献立(17:00~21:30)】

【単品料理】

■ すっぽん会席	¥16,000	■ 焼・煮	
(2日前までの要予約/2名さまより)		出し巻玉子	¥800
前菜三種盛り・すっぽん石焼スープ		はまぐり(焼き・酒蒸し)	¥1,200
すっぽん鍋・すっぽん雑炊・旬の果物		山芋とろろチーズ焼き	¥1,500
■ 造り		銀鱈西京焼き	¥1,800
鱧の湯引き	¥2,500	海老のガーリック炒め	¥1,800
三種盛り合わせ	¥2,800	車海老炭火焼き(二尾)	¥1,800
イカとウニ	¥2,800	地鶏(醤油焼・塩焼)	¥1,800
活 おこぜ うす作り	¥3,800	豚の角煮	¥2,000
活 黒鮑	¥9,800	鯨ステーキ	¥2,500
活 伊勢海老	¥9,800	鹿児島牛炙り	¥3,200
■ 酒の肴		松茸土瓶蒸し	¥3,500
煎り銀杏	¥800	うなぎ半身(白焼・蒲焼)	¥3,800
イカの塩辛	¥800	活黒鮑のアスパラ炒め	¥9,800
鰹酒盗	¥800	黒毛和牛フィレ肉 100g	¥8,000
万願寺唐辛子 葱味噌焼き	¥800	ふかひれの姿焼き(大)	¥14,000
枝豆の塩茹で	¥800	■ 揚物	
新蓮根炭火焼き	¥800	カマンベールおかし揚げ	¥1,000
炙り明太子	¥1,200	小アジのフライ	¥1,000
するめイカー夜干し	¥1,200	ミニトンカツ	¥1,200
ウニと生湯葉	¥1,800	明石蛸の唐揚げ	¥1,800
からすみ大根	¥2,000	キスの天婦羅	¥1,500
■ 酢・菜		車海老の天婦羅	¥1,800
もずく酢	¥800	鱧の天婦羅	¥2,500
グリーンサラダ	¥800	天婦羅盛り合わせ	¥3,500
水茄子	¥800	■ 食事・麺	
合鴨ロースのサラダ	¥1,200	最後にラーメン	¥800
■ 一心自慢のおでん	¥300~	白御飯としじみ汁	¥1,000
ごぼ天・大根・玉子・餅巾着・牛すじ など		秋田稲庭うどん(温・冷)	¥1,200
■ 甘味		茶そば(温・冷)	¥1,200
アイスクリーム	¥500	鶏ごぼうの釜めし(二人前)	¥2,000
わらびもち	¥600	松茸の釜飯(二人前)	¥4,000
黒みつ 半兵衛麩	¥1000		

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※税金・サービス料別を別途加算させていただきます。