

会席料理

潮騒

一三、三一〇円

前菜 食前酒または、ノンアルコール

季節の前菜盛り合わせ

椀盛り 本日の御椀

御造里 御造里四種盛り合わせ

焼き物 肉料理（国産牛）

温物 鮑ステーキ和風仕立て

煮物 伊勢志摩産伊勢海老煮物

御飯 おまかせ握り寿司三種

赤出し

デザート

磯笛

九、六八〇円

前菜 季節の前菜盛り合わせ

御造里 御造里四種盛り合わせ

煮物 本日の煮物

台の物 温物または、冷やし物
（季節で変更になります）

伊勢志摩産
伊勢海老料理
（季節で調理方法が変更になります）

白御飯

赤出し

香の物

デザート

仕入れ、季節により内容が変わることがございます。
当店の米飯類は全て国産米を使用しております。
表示料金はサービス料・消費税を含んでおります。

寿司会席

六、六五五円

前菜 季節の前菜盛り合わせ

焼物 本日の焼物

煮物 本日の煮物

台の物 温物または、冷やし物

(季節で変更になります)

蒸し物 本日の蒸し物

寿司 握り寿司盛り合わせ五種

または、郷土料理てこね寿司(鮪)

赤出し

デザート

里海御膳

四、二三五円

先付

御造里二種盛り

天婦羅

季節の野菜炊き合わせ

季節の蒸し物

白御飯 ちりめんじやこ添え

赤出し

香の物

デザート

仕入れ、季節により内容が変わることがございます。
当店の米飯類は全て国産米を使用しております。
表示料金はサービス料・消費税を含んでおります。

酒肴

前菜盛り合わせ	一、八七六円
酒肴三点盛り	一、八七六円
酒肴二点盛り	七四一円

造り

本日御造里盛り合わせ	四、三五六円
本日の魚	一、九三六円

焼き物

さざえ壺焼き(三個)	一、八六三円
さざえバター焼き(三個)	一、八六三円
鯖幽庵焼	一、四五二円

煮物

野菜炊き合わせ	一、二一〇円
ぶり煮付	一、八一五円

伊勢海老料理

(伊勢志摩産) 一五〇g

伊勢海老御造里(期間限定)	七、八六五円
十月〜五月上旬	

伊勢海老焼き物

(磯焼き・鬼殻焼きいずれかお選び下さい)	七、八六五円
----------------------	--------

鮑料理

鮑和風ステーキ	三、九九三円
鮑唐揚げ	三、九九三円
鮑天婦羅	三、九九三円

揚げ物

天婦羅盛り合わせ

一、八一五円

野菜天婦羅

一、二一〇円

郷土料理

名物てこね寿司（赤出汁付き）

（赤身・白身いずれかお選びください）

二、一一八円

赤身（鮪）

白身（本日の白身魚）

寿司

寿司盛り合わせ（七貫）

四、二三五円

（赤出汁付き）

鉄火巻（二本）

一、一八六円

雑炊・茶漬け

鯛雑炊

一、五七三円

穴子茶漬け

一、五七三円

鰹や鮪のお刺身を甘い醤油に漬け込み酢飯と合わせたお寿司。薬味として、生姜・大葉・海苔などを散らして食します。発祥は伊勢志摩と言われ鰹漁で忙しい漁師、女性は海女漁で働くことが多く、準備に手間のかからないこの料理が定番料理として伊勢志摩に定着したと言われています。



お子様料理

お子様定食(小人用)

三、六三〇円

御造里・牛フィレカツ・海老フライ

ハンバーグ・白御飯・赤出汁・デザート

ベビープレート(幼児用)

一、八五〇円

ミニハンバーグ・海老フライ・玉子焼き
白身魚フライ・白御飯・ジュース・デザート

出し巻き玉子

一、一八六円

鶏唐揚げ(サラダ添え)

一、三九二円

海老フライ(サラダ添え)

一、七九一円

ハンバーグ(サラダ添え)

一、六七〇円

セットメニュー

九六八円

(白御飯・赤出し・香の物・シャレーベツト)

白御飯

三六三円

赤出汁

三六三円

冷菓

シャレーベツト

四八四円

アイスクリーム

六六六円

果物盛り合わせ

一、三三一円

仕入れ、季節により内容が変わることがございます。
当店の米飯類は全て国産米を使用しております。
表示料金はサービス料・消費税を含んでおります。