

【今日のメニュー】

く旬彩く

- 新若芽と筍煮 1200円
- ホタルイカと菜の花酢味噌 780円
- 瀬戸内生しらす、生姜醤油 980円

く造りく

- 桜鯛 980円
- 馬刺と雲丹 1580円
- 淡路さくらます 780円
- 初カツオのタタキ 1500円
- お造り盛り合わせ 2520円

くサラダく

- 新玉ねぎとしらすのサラダ 900円

く煮物く

- 浅利と蛤、菜の花の酒蒸し 1000円
- 淡路牛の土手煮 1280円

く揚げ物く

- 天婦羅盛り合わせ 1800円
- 山菜と桜鯛の天婦羅 1980円
- 桜海老としらす、玉葱のかき揚げ 1200円

く炉端く

- 淡路玉葱 800円
- 淡路茄子 660円
- 淡路新じゃがバター 900円
- 竹の子、木の芽ソース 1200円
- はまぐり酒蒸し 1ヶ 550円
- 瀬戸内穴子 1500円
- 車海老 1100円
- 桜鯛 980円
- サクラマス 880円
- 日替わり鮮魚丸ごと 1800円
- 鮮魚のカマ焼き 1000円
- 淡路鶏山賊 1100円
- 淡路牛もも 2200円
- 合鴨 1800円
- 淡路牛サーロイン 3800円
- 初座牛フィレ 5800円

く御飯く

- 桜海老釜炊き 2200円
- 焼きおにぎり 550円
- 桜鯛茶漬け 1280円