

煮込み

まずは煮込み。じっくり煮込みました。

- 鶏もつ煮 580
- 肉豆腐 580

肴

へつまみ

- 自家製かりわさ 300
- 本日の生野菜春がぶ 380
- セロリと春キャベツの塩昆布 480
- 新じゃがバター油塩がり 680
- 長芋刺みわさび 580
- 蒸鶏の葱塩胡瓜 600
- 春ごぼうサラダ 480
- サバ塩辛 500
- まつねとウレシノオサラダ 680
- 山椒ウリロンチーズ 480
- 新玉葱煮桜エビあん 600
- いわし梅煮 480
- へ多り
- 干しホタルイカ 500
- うるめいわし
- エイヒレ
- たろタルメ
- 盛合せ 1000

刺身

- まぐろ 900
- 生かま 980
- 北寄貝 800

天ぷら

- イイダコ 700
- 極太アスパラ 700
- ふきのとう 580

新玉葱と三葉のかま揚

炭焼き

鯖とえんどう豆のうに焼き 880

地鶏焼

- 砂肝焼き 580
- ハツ焼き 580
- 若鶏骨付モモ焼き 680

串焼き

黒毛和牛ともぼら 1200

- 南国スイート 1200
- 熟成豚ロース

①仕入れ状況によりメニューは変わります。消費税別となります。

〆蕎麦フクロウ 出汁*地酒*肴

〆蕎麦

二〇一八年春 福井 石臼挽き、
自慢の〆蕎麦。蕎麦の香りと甘みをお楽しみ下さい。

〈冷〉

・冷蕎麦

一合 (二人前)	680
二合	1200
三合	1800
四合	2400
五合	3200
一升	6400

〈つけ汁〉

- ・出汁カレー 200
- ・塩あさり 200

〈温〉

- ・かけ蕎麦 700
- ・きつね蕎麦 900
- ・九条葱蕎麦 980

〈ぶっかけ〉

- ・ネバトロ 680

〆飯

- ・特製焼きサバ寿司 800
- ・細巻き
- ・鉄砲(かんぱん) 380
- ・ウニ/トロまぐろ 各580
- ・塩むすび 3種のあて 400

デザート

- ・地鶏卵のぷりん 400