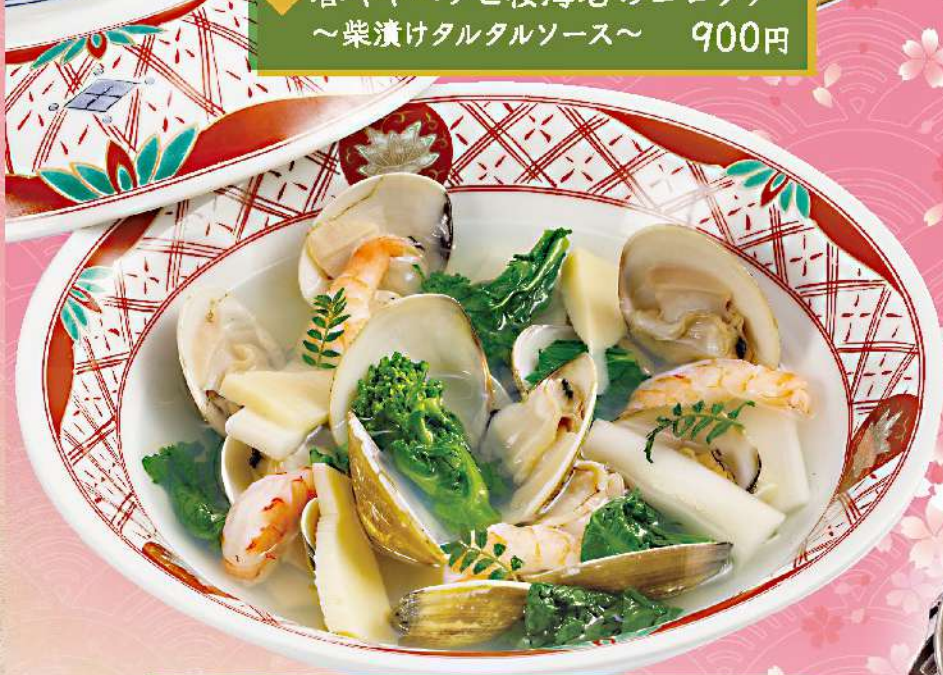




◆ 春キャベツと桜海老のコロッケ  
～柴漬けタルタルソース～ 900円



◆ <sup>ハマグリ</sup> 蛤と旬菜の酒蒸し (2人前) 1,300円



◆ <sup>サワラ</sup> 鱈と空芯菜のしゃぶしゃぶ (2人前) 1,980円

# 春

季節料理  
Spring Menu



◆ 春物語〈旬のとろみ汁〉  
580円

神明・西条 中道と 流英 伊礼麻帆 作



◆ 蛤と旬菜の酒蒸し  
ハヤシ  
(2人前) 1,300円

大船店 朝陽菜 江良穂菜 作

◆ 春キャベツと  
桜海老のコロッケ  
〜菜漬けタルタルソース〜  
900円

新林商店 上野隆之介 作



※12人前です

◆ 春野菜 盛り合わせ天麩羅  
・ふきのとう・タラの芽・こごみ (2人前) 1,500円  
・新竹の子・うるい・山うど (1人前) 800円  
・桜海老かき揚げ

◆ 鱈と空芯菜のしゃぶしゃぶ  
アツアツ  
(2人前) 1,980円

大船店 朝陽菜 江良 宇 作



◆ 桜鯛と山葵の  
ロール寿司 800円

博林商店 正瀬氏光 作



大乃寿司 名物

◆ トロたくロール  
14切れ 1,580円  
8切れ 880円

◆ 桜肉のタタキ  
トリュフ塩で 980円

大船店 朝陽菜 北原 宇 作



◆ しらすと季節野菜のチーズ焼き 850円

博林商店 正瀬氏光 作



◆ 桜海老の春サラダ  
(梅ドレッシング) 850円



◆ 桜鯛と春野菜の蒸籠蒸し 750円



※表示価格はすべて税別です。  
※仕入れの都合により  
内容・量は変更になる  
場合がございますので  
ご了承ください。

本日のおすすめに  
つきましては  
スタッフに  
お問い合わせください

◆ 季節のサラダ

◆ 旬の焼き魚

◆ 海老と春野菜の天麩羅

◆ 真鯛の蛤出汁しゃぶしゃぶ

◆ 旬握り六貫

※表示価格は全て税別です。

一味真  
大乃和膳

2019 03

春の旬  
大乃和膳  
三、八〇〇円