

◆ 天麩羅盛り合わせ



◆ 蛤の土瓶蒸し



◆ 旬握り七貫・巻物二種

春の旬
大乃和膳
四、〇〇〇円
(税別)

ホテルイカの洋風サラダ

900円(税込990円)



桜鯛カルパッチョ

1,000円(税込1,100円)



ローストポークと
新じゃがサラダ

1,200円(税込1,320円)

春の旬和膳
Spring Menu

一味真
大乃和膳

ホタルイカの
洋風サラダ

900円
(税込990円)



名物 トロたくロール

4切れ 600円(税込660円)
8切れ 1,100円(税込1,210円)
14切れ 1,900円(税込2,090円)



旬魚の落みそロール

1,300円(税込1,430円)
大和店 加藤 篤 作



桜鯛カルパッチョ 1,000円(税込1,100円)

南林間店 店長 高橋 弥太郎 作

春野菜
盛り合わせ天麩羅

・ふきのとう・タラの芽・こごみ
・新竹の子・ういゝ・山うど
・桜海老かき揚げ

<2人前> 2,500円
(税込2,750円)

<1人前> 1,600円
(税込1,760円)



写真は二人前です



桜肉のユッケ

1,300円(税込1,430円)

大和店 店長 伊沢 康可 作



鴨出汁仕立て
仙台芹と合鴨の小鍋

1,800円(税込1,980円)

大和店 料理長 上岡 慎之介 作



カマの煮付け

680円(税込748円)



カマの塩焼き

680円(税込748円)



ローストポークと
新じゃがサラダ

1,200円
(税込1,320円)

南林間店 副主任 武田 久美子 作



真鯛と新玉ねぎの酒蒸し

1,200円(税込1,320円)

南林間店 野口 歩 作