

炉端ー魚介ー

- ・吉次キンギの姿焼き 六九八〇円
- ・甘鯛カンタウの鱗焼き 三九八〇円
- ・鰯ブリの西京焼き 一四八〇円
- ・銀鮭イクラいくら 一八九〇円
- ・ホタテバター焼き 一二九〇円

炉端ー野菜ー

- ・しいたけ出汁焼き 三九〇円
- ・玉ねぎ鰹節醤油 五九〇円
- ・磨宝卵マホロウのニラ玉 六九〇円
- ・ジャガイモ黒七味バター 六九〇円

炉端ー肉ー

- ・日光高原牛 二四九〇円
- ・ゆめ味噌焼きポーク 豚肩ロース 九九〇円

刺身

- ・鰯ブリと鮪マグロの盛り合わせ 二人前 一七九〇円
- ・白鷹馬刺し 一八九〇円

やきとり

- ・大山鶏 モモ 三五〇円
- ・レバー 三五〇円
- ・タン 三五〇円

おつまみ

- ・黒豆マスカルポーネ 六九〇円
- ・生ハム包み・二個 五九〇円
- ・フルーツとクリームチーズ 五九〇円
- ・おひたし 四九〇円
- ・おつけもの 四九〇円
- ・塩ダレクラゲ 四九〇円
- ・冷たい茶碗蒸し 四九〇円
- ・板尾揚げ鰹節新生姜がけ 七八〇円
- ・山芋うなぎ 七九〇円

揚げ物

- ・天日塩のフライドポテト 四九〇円
- ・マグロのレアカツ しば漬けタルタル 六九〇円
- ・カニクリームコロッケ 三九〇円
- ・炭チキ 炭塩を使ったフライドチキン 二九〇円

土鍋ご飯

- ・大越さんちのご飯 一合 九九〇円
二合 一九八〇円
- ・おかずセツト 八九〇円
- ・磨宝卵おかわり1個 二九〇円
- ・お茶漬鮭、明太子、梅干し、出汁けセツト 七九〇円

デザート

- ・約一万个売れたプリン 四九〇円
- ・二人でパフェ 九九〇円

※価格はすべて税抜です。