

お品書き

ボン花火に来たら、まずはコレ

・前菜六種盛合わせ「一人前」 一三八〇円

※ご人数様分のご注文とさせて頂きます。

旬サ采

- ・まぐろのお刺身 一一八〇円
- ・夏野菜のお浸し 七〇〇円
- ・水茄子と桃のサラダ仕立て 七一〇円
- ・イチジクの白和え 七三〇円
- ・真イカとゴーヤの実山椒和え 七〇〇円
- ・とうもろこしのかき揚げ 七八〇円
- ・蛤と夏野菜の酒蒸し 一二〇〇円
- ・穂付きヤングコーンの炭火焼き 七八〇円

サラダ

- ・パクチーと甘夏のサラダ 八五〇円
- ・白ごま豆腐とジャコのサラダ 八五〇円

点心

- ・大ぶりの豚肉焼売 「二ケ」 四〇〇円
- ・五目春巻き 「二ケ」 五〇〇円
- ・豚肉棒餃子 「四ケ」 六〇〇円
- ・羊肉とパクチーの餃子 「六ケ」 六八〇円

酒肴

- ・いぶりがっことクリームチーズ 五八〇円
- ・大山鶏レバーの醤油煮 六〇〇円
- ・キビナゴの南蛮漬 七〇〇円

お好み焼き

- ・海鮮と旬野菜のお好み焼き 一五八〇円
- ・豚玉 一〇〇〇円
- ・豚しそチーズ 一三〇〇円

ごはんもの

- ・こってりソース焼きそば 九八〇円
- ・しらすと新生姜、大葉の炒飯 一一〇〇円

甘味

- ・「種亀」の最中種を使ったアイス最中
- 〔バニラ・黒胡麻・宇治抹茶・小豆〕 五〇〇円

定番料理

- ・叉焼入りポテトサラダ 味玉のせ 五八〇円
- ・大山どりのよだれ鶏 八〇〇円
- ・海老マヨ カレー風味 七二〇円
- ・淡路産牛のメンチカツ 「二ケ」 七五〇円
- ・鶏の唐揚げ 「四ケ」 五八〇円
- ・辣子鶏〜手羽中の唐辛子炒め 「五本」 八五〇円
- ・四川麻婆豆腐 九八〇円
- ・角煮酢豚 一二八〇円
- ・厚切り牛タンの炭火焼き 一七〇〇円
- ・牛フィレ肉と夏野菜の黒胡椒炒め 一九八〇円