

お品書き

プラス一五〇〇円で二時間飲み放題が付きます。

オープン記念価格

~~三〇〇〇円コース~~
二五〇〇円

~~三〇〇〇円コース~~

野菜

野菜の盛り合わせ

前菜

二種盛り合わせ

串焼き

鹿ヒレ

猪バラ

揚物

鰐の天ぷら

メイン

紅葉鍋

〆

うどん

甘味

本日のデザート

~~四〇〇〇円コース~~
三五〇〇円

~~四〇〇〇円コース~~

野菜

野菜の盛り合わせ

前菜

三種盛り合わせ

串焼き

鹿ヒレ

猪バラ

ウサギ

揚物

鰐の天ぷら

なまず

メイン

猪鍋

〆

うどん

甘味

本日のデザート

~~五〇〇〇円コース~~
四五〇〇円

~~五〇〇〇円コース~~

野菜

野菜の盛り合わせ

前菜

三種盛り合わせ

串焼き

鹿ヒレ

猪バラ

駱駝

揚物

鰐の天ぷら

なまず

ウサギ

メイン

熊鍋

〆

うどん

甘味

本日のデザート

鳥獣虫刺身



夏の溶岩焼きコース

五〇〇〇円

~~五五〇〇円コース~~

野菜

本日のサラダ

前菜

くじらユッケ

一品

雉の塩煮込み

メイン

溶岩焼き

鹿 駝鳥 カンガル トワニ 蛙

夏野菜の盛り合わせ

お

冷やしナマズ天うどん

甘味

本日のデザート

高級食材

米とデザート

