

# — 酒菜と夜景 和食堂 さざんか —

## アラカルトメニュー

### 【 おすすめ 】

- ・帆立釜めし ¥1,800  
(20分程お時間いただきます)
- ・鯛釜めし ¥1,800  
(20分程お時間いただきます)
- ・鯛の子若竹煮 ¥1,850

### 【 蒸し物 】

- ・海鮮茶碗蒸し ¥1,200

### 【 酒肴 】

- ・うるめいわし丸干し ¥1,000
- ・たたみいわし ¥1,000
- ・このわた ¥2,450
- ・蛍烏賊・分葱酢味噌掛け ¥600

### 【 御食事 】

- ・茶そば (冷/温) ¥1,800
  - ・巻き寿司盛り合わせ ¥2,000  
(かっぱ・かんぴょう・梅シソ・おしんこ)
- ※2本お選びいただけます

### 【 デザート 】

- ・アイス ¥750  
(バニラ・黒胡麻・抹茶の中から  
お選びいただけます)
- ・ぶどうソルベ ¥750
- ・白玉ぜんざい(冷/温) ¥1,200

### 【 御造り 】

- ・御造り盛合わせ3品 ¥1,950

### 【 サラダ 】

- ・刻み生野菜 ¥980
- ・和風カルパッチョ ¥1,500

### 【 揚物 】

- ・芝海老唐揚げ ¥900
- ・穴子一本揚げ ¥3,300
- ・薩摩揚げ盛合わせ ¥1,850  
(チーズ/蓮根/牛蒡)
- ・天麩羅盛り合わせ ¥1,800

### 【 焼物 】

- ・銀鱈西京焼き ¥1,800
- ・赤魚西京焼き ¥1,500

### ＜ 料理長お勧め ＞

酒肴セット ¥4,900  
～飲み放題付～

- ・桜鯛松皮造り
- ・桜海老・新玉ねぎ搔き揚げ
- ・桜胡麻豆腐・花卉百合根
- ・蛍烏賊・分葱酢味噌掛け



※表記価格にはサービス料10%と消費税が含まれます

※食材の入荷状況により、料理の内容が若干変わることがございます。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はスタッフにお申し付けください。