

推選料理

磯の香り	小鉢・揚揚・小魚煮付・温物・御飯・汁物・ 果物・香の物	1,000円
有明	小鉢・お造り・煮物・温物・御飯・汁物・ 果物・香の物	1,000円
琴弾	小鉢・揚げ物・酢肴・温物・御飯・汁物・ 果物・香の物	1,000円
寛永	小鉢・一人鍋・温物・御飯・汁物・果物 ・香の物	1,000円
銭形弁当	(三段重ね) お造り・煮物・焼物・揚物・ 酢肴・果物・香の物	(お汁付き) 1,500円
通宝会席	小鉢・お造り・揚物・煮物・焼物・温物・特製サラダ・ 汁物・御飯・香の物・果物	2,500円
一亭オリジナル 膳	食前酒・前菜・お造り・揚物・焼物・小鍋・酢肴 ・汁物・御飯・香の物・果物	3,000円
夕なぎ	小鉢・お造り・揚物・焼物・茶碗蒸し・酢肴・ 汁物・御飯・香の物・デザート	2,000円

活魚料理

鯛活造り	5,000円より
鯉活造り	6,000円より

その他お客様のご予算、ご要望に応じて、ご用意させていただきます。
又、調理後の頭、骨などの加工は格安にさせていただきます。

メニュー表示の料金にはサービス料消費税は含まれておりません。

特選料理

海鮮宝楽	ご予約下さいませ)	
新鮮な瀬戸内の幸、又野、山の物を素焼の焙烙で 焼き上げたいご味のある逸品です。 (一鍋三人前)		
和風オードブル	ご予約下さいませ)	
皿盛り料理を当店流にアレンジした パラエティーに富んだ料理です。 御家族様にも楽しんでいただける事と！ (一盛り四人前)		
朴葉味噌焼		一人前 3,500円~
朴葉の上に各種材料をのせ、風味味噌で焼いた逸品。		
		一人前 1,300円
和風オイルフォンデュ		
日本風に鉄製の鍋にオイルを入れ、 串刺しの料理をご自分で揚げていただく楽しみを！		
		三人前一鍋 5,500円

一品料理

刺身盛合せ	... 1,200円~	野菜天ぷら	... 60円
茄子鶏みそ	... 350円	天ぷら盛合せ	... 1,000円
揚げ豆腐	... 400円	車海老天ぷら	... 1,100円~ 1,500円
野菜サラダ	... 400円	車海老塩焼	... 1,100円~ 1,500円
出し巻	... 450円	鯛荒煮	... 1,200円
茶碗蒸し	... 450円	鯛骨蒸し	... 1,200円
湯豆腐	... 400円	小鍋(一人鍋)	... 1,000円

肉料理 (陶板焼)

牛肉	1,500円	豚生姜焼	1,000円
豚肉	1,100円			

一亭会席膳 (フルコース)

なるべくご予約下さい。4,000円より

季節の材料を使って吟味された当店の「食の心」をお客様に！

味暦	素朴なる味わいを便りにのせて・・・ (一汁・六菜・御飯・デザート付き)	5,000円~
清流	日々の流れを清く、食に託して・・・ (一汁・六菜・にぎり寿し・デザート付き)	6,000円~
風雅	風に便りの様に、雅やかな心で・・・ (二汁・七菜・にぎり寿し・デザート付き)	8,000円~
優美	しとやかに、優しく、美しくを食にたくして・・・ (二汁・七菜・にぎり寿し・デザート付き)	10,000円~

特に、御客様の御接待、お祝い事の御膳、佛事法要あとの御精進上げ等々には
最適かと存じます。

なお、お祝い事又は、佛事の御膳には多少料理内容が変わりますので、
そのむねお知らせ願います。

鍋料理

山海鍋 (小鉢付き)	魚・貝・山の物などを主に粕と味噌に 調理、心温まる日本古来の味。	2,500円
寄せ鍋 (小鉢付き)	日本人がもっとも好む、あらゆる材料が 豊富に入って楽しみなあっさり味。	2,500円~
鯛ちり鍋 (小鉢付き)	魚の王様そのままに、他に持ち得ない独特の 味をあっさりボン酢で。	3,000円
蟹すき鍋 (わたり蟹 小鉢付き)	地元燧灘のわたり蟹を！！かに雑炊も又格別	4,500円
蟹すき鍋 (ズワイ蟹 小鉢付き)	北海道より直送のズワイ蟹を！蟹の風味を お楽しみ下さい。	3,500円
てっちり (小鉢付き)	なべものと云えばやはりてっちり！ 冬の味覚の代表でお楽しみを・・・	3,500円~

