



蛸
正

季節のおまかせ

- ・ 先付け
- ・ 季節の酒肴盛り合わせ
- ・ 季節の蛸椀
- ・ 蛸焼 六種 盛り合わせ
- ・ 蛸飯と止め椀
- ・ 季節の甘味
- ・ ほうじ茶と茶菓子

六、五〇〇円

お食事

お飲み物

アルコールをご注文の方には先付け代(五〇〇円)を頂戴しております

蛸焼 (四個) (定番の蛸焼)

醤油ダレ&本わさび

利尻昆布と本枯節の一番出汁に秘伝の『かえし』を加えた自家製醤油ダレと辛味の少ない本わさび。

四八〇円

自家製ソース&マヨネーズ

トマト、りんご、椎茸等の種類の野菜・果実に一番出汁をブレンドしたオリジナル和風ソースと自家製マヨネーズ。

四八〇円

〈季節の蛸焼〉

白胡麻館とわさび

五〇〇円

秋茄子 生姜醤油

五五〇円

茶えのきのなめ茸おろし

六〇〇円

南瓜のすり流しとグラナチーズ

六五〇円

サーモンといくらの麴漬け

七〇〇円

蛸焼とお出汁

蛸焼とお出汁

七〇〇円

蛸飯

蛸むすび

四八〇円

蛸飯

七五〇円

酒肴

季節の酒肴盛り合わせ

三、八〇〇円

・揚げ銀杏

・秋茄子の辛子田楽

・いちじくの胡麻和え

・さつまいものレモン煮

・しいたけと菊花のお浸し

・秋刀魚の山椒焼き

・鮑の肝和え

・鱧と松茸の土瓶蒸し

塩昆布といぶりがっこのポテトサラダ

八五〇円

秋茄子の辛子田楽

九五〇円

地蛸のからし酢味噌

一、二〇〇円

サーモンといくらの麴漬け

一、三〇〇円

菓子

季節の甘味

七〇〇円

麦酒

サツポロラガー赤星

八五〇円

焼酎

抹茶

七五〇円

柚子檸檬

八〇〇円

紫蘇すだち

八〇〇円

大サイズ 十一五〇円

日本酒

加賀鳶 (極寒辛口純米)

九〇〇円

日高見 (超辛口純米)

一、一〇〇円

黒龍 (純米吟醸)

一、三〇〇円

葡萄酒

(泡)

たこシヤン (フルボトル)

七、五〇〇円

ヴーヴクリコ (ハーフボトル)

九、〇〇〇円

(白)

ヴィルブドウレアスカ

九〇〇円

ヴァインインフレイムシャルドネ

九〇〇円

レ・プティット・サルディーヌ

九〇〇円

ミュスカデセーヴルエメーヌ

九〇〇円

ウキスキー

岩井

八〇〇円

碧

九五〇円

駒ヶ岳

一、二〇〇円

白州

一、五〇〇円

山崎

一、五〇〇円

響

一、五〇〇円

大サイズ 十一五〇円

茶

(ポット)

京都 緑寿園 金平糖添え

献上加賀棒茶 (焙じ茶/静岡、鹿児島 三重) 七〇〇円

焙茶 n o m a (焙じ茶/静岡) 七五〇円

献上の誉 (煎茶/京都) 九〇〇円

(グラス)

八女玉露 (玉露/福岡)

一、二五〇円

果実

自家製柚子レモネード

七五〇円

季節のフレッシュジュース

九〇〇円

お持ち帰り（テイクアウト）

蛸焼（六個）〈定番の蛸焼〉

醤油ダレ&本わさび

利尻昆布と本枯節の一番出汁に秘伝の『かえし』を加えた自家製醤油ダレと辛味の少ない本わさび。

六八〇円

自家製 ソース&マヨネーズ

トマト、りんご、椎茸等の数種の野菜・果実に一番出汁をブレンドしたオリジナル和風ソースと自家製マヨネーズ。

六八〇円

〈季節の蛸焼〉

白胡麻餡とわさび

七三〇円

秋茄子 生姜醤油

八〇〇円

茶えのきのなめ茸おろし

八五〇円

南瓜のすり流しとグラナチーズ

九三〇円

サーモンといくらの麴漬け

九八〇円

蛸飯

蛸むすび

四八〇円

蛸飯

八八〇円

贈答用の蛸飯もご用意がございます

・紙袋

三〇〇円

・化粧箱

三〇〇円