

創作 × 酒場 **伍右衛門**
~Goemon~

創作

※表示価格は税別です。

魚

Fish! Fish!

- 1 お造り 3 種盛り 1080円
- 2 お造り 5 種階段盛り 1580円
- 3 ぶりぶりタコのお造り 780円
- 4 サーモンのカルパッチョ 780円
- 5 鯖の塩たたき 780円
- 6 鯖の西京焼き 680円
- 7 サーモンハラス塩焼き 550円
- 8 鯛のかぶと煮 780円
- 9 肉厚炙りしめサバ 980円



干物(ひもの) 肉厚! 旨味ぎっしり!!

- 10 アジの開き 680円
- 11 金目鯛の開き 780円
- 12 子持ちししゃも 480円



肴

- 13 チャンジャ 380円
- 14 きゅうりの浅漬け 380円
- 15 エイヒレの炙り 480円
- 16 タコの梅肉和え 530円
- 17 焼き茄子の生ハム巻き 580円
- 18 炙り明太子マヨネーズ 550円
- 19 生ハムのスライス 680円
- 20 たたききゅうりと
クリームチーズのもろみ和え 480円



- 21 いぶりがっことクリームチーズ 480円
- 22 鶏皮のバリバリ揚げ 480円
- 23 砂ずりの唐揚げ ~さっぱりおろしポン酢で~ 580円
- 24 鶏の唐揚げ ~塩レモンで~ 580円
- 25 蓮根とアスパラの肉巻揚げ 580円
- 26 備前晴れ豚と黄ニラの玉子とじ 780円
- 27 海老マヨ 680円
- 28 出し巻き玉子 580円
- 29 明太子ポテトピッツァ 780円



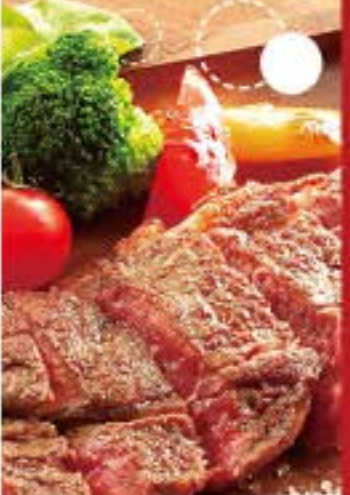
岡山晴れ豚の『葱しゃぶ』

当店名物 下記よりお好みの出汁をお選び下さい
あっさり塩味 和風しょう油

- 30 岡山晴れ豚葱しゃぶ 1380円
- 追加 31 豚しゃぶ&葱 880円
- 追加 32 追加の麺 33 追加の雑炊 各 200円

肉!!

- 34 **牛サーロインステーキ**
~和風おろしソース~
柔らかさ・甘さが絶妙なステーキの王様。
特製ソースの爽やかな風味が肉と良く合います。 1380円
- 35 **豚角のやわらか煮~温玉添え~**
じっくり時間をかけて煮込んだ角煮とトロトロ温玉が絶妙な味わい。
とろけるようなお肉の旨味を是非堪能下さい。 780円
- 36 **ローストビーフ ~ペッパーソース~**
表面は芳ばしく、赤身がもつ柔らかさと旨味を中にたっぷりとしこめた白樺の一品。
アクセントにペッパーソースでピリッと仕上げました。 1080円



天ぷら

- 37 ししゃもの天ぷら 480円
- 38 鯖の天ぷら 780円
- 39 タコの天ぷら 880円
- 40 辛子明太子の天ぷら 580円
- 41 クリームチーズの天ぷら 480円

飯

- 46 鯛と黄ニラの雑炊 680円
- 47 海鮮手巻きごはん(2本) 680円
- 48 いくらと鮭のだし茶漬け 580円



【使用しているお米は国産です】

菜

- 42 ちょっと大人なポテトサラダ 580円
- 43 野菜チップスとししゃもキャベツのサラダ
~人参ドレッシング~ 680円
- 44 大根のシャキシャキ海藻サラダ 580円
- 45 厚切りベーコンの温玉シーザーサラダ 630円



甘味

- 49 フォンダンショコラ ~バニラアイス添え~ 530円
- 50 ゴマ団子とバニラアイス 480円



※当店で使用しているお米は国産です