

Dinner MENU

美味しさにこだわるには素材から
旬の素材を厳選し手間を惜しまずに。



■一汁三菜 3,500円

<造り、焼物、煮物、香の物、赤出汁、御飯>

■月花 5,000円

<小鉢 2種、造り、焼魚、和牛のたたき、天婦羅、食事 赤出汁 香の物、甘味>

■上質国産牛ステーキコース 8,000円

<前菜、造り、特製サラダ、ステーキ、食事、甘味>

■花やぎ会席 8,000円

<前菜、お椀、造り、焼物、煮物、揚物、食事、甘味>

焼物

魚の西京焼き	1,200円
出汁巻玉子	1,000円
出汁巻玉子(ハーフ)	600円
大山鶏塩焼き	1,000円

煮物

やまと豚のせいろ蒸し	1,000円
牛すき煮	900円
茄子の揚げ出汁	700円

揚物

野菜天	1,500円
天婦羅盛り合わせ	2,500円
大山鶏唐揚げ	1,000円
豆腐の揚げ出汁	700円

和牛

和牛ステーキ	4,500円
和牛たたき	2,300円



お造り

盛り合わせ (一人前) 1,500円

おつまみ

燻製盛り合わせ	1,500円
しらす卸し	600円
季節のお浸し	700円
新鮮野菜サラダ	1,000円
香の物盛り合わせ	700円



食事

お茶漬け お新香付き (梅/海苔/塩昆布/明太子)	800円
稲庭うどん(温/冷)	700円
おにぎり お新香・赤出汁付き(梅/明太子)	各 600円
石焼き海鮮おこげ	2,000円
石焼き海鮮おこげ(ハーフ)	1,000円
蕎麦(温/冷)	700円

甘味

アイス(バニラ/抹茶/季節のアイス)	各 300円
龍名館オリジナル日本酒ケーキ	600円