

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

造り 焼物 煮物 香の物 赤出汁 御飯

三五〇〇円

### 季節の会席 八仙花

前菜、お椀、造り、焼物、煮物、食事、甘味

八〇〇〇円

### 和牛ステーキコース

前菜、造り、特製サラダ、ステーキ、食事、甘味

八〇〇〇円



### お造り

盛り合わせ

一人前

一五〇〇円

### おつまみ

前菜盛り合わせ

一二〇〇円

しらす卸し

六〇〇円

季節のお浸し

七〇〇円

新鮮野菜サラダ

一〇〇〇円

ポテトサラダ

六〇〇円

香の物盛り合わせ

七〇〇円

## 焼物

魚の西京焼き 一二〇〇円  
出汁巻玉子 一〇〇〇円  
(ハーフ) 六〇〇円  
大山鶏塩焼き 一〇〇〇円

## 和牛

和牛ステーキ 四五〇〇円  
和牛たたき 二三〇〇円

## 甘味

アイス  
バニラ 抹茶 各三〇〇円  
季節のアイス

## 煮物

豚のせいゝろ蒸し 一〇〇〇円  
牛すき煮 九〇〇円  
茄子の揚げ出汁 七〇〇円  
季節の煮物 一〇〇〇円

## 食事

お茶漬け お新香付き 各八〇〇円  
(梅／海苔／明太子)  
稲庭うどん (温／冷) 七〇〇円



## 揚げ物

野菜天 一五〇〇円  
天婦羅盛り合わせ 二五〇〇円  
大山鶏唐揚げ 一〇〇〇円  
豆腐の揚げ出汁 七〇〇円

おにぎり お新香・赤出汁付き

(梅／明太子) 各六〇〇円

石焼き海鮮おこげ 二〇〇〇円

(ハーフ) 一〇〇〇円

蕎麦 (温／冷) 七〇〇円



龍名館オリジナル

日本酒ケーキ 六〇〇円