

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

四〇〇〇円

季節の会席 桔梗

前菜、お椀、造り、焼物、煮物、食事、甘味

九〇〇〇円

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

九〇〇〇円

お造り

盛り合わせ

一人前

二〇〇〇円



おつまみ

前菜盛り合わせ

一二〇〇円

燻製盛り合わせ

一〇〇〇円

しらす卸し

七〇〇円

季節のお浸し

七〇〇円

新鮮野菜サラダ

一二〇〇円

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	一八〇〇円
出汁巻玉子	一〇〇〇円
(ハーフ)	七〇〇円
大山鶏塩焼き	一二〇〇円

和牛

和牛ステーキ	五〇〇〇円
和牛たたき	二八〇〇円

甘味

アイス	各四〇〇円
バニラ 抹茶	
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	一〇〇〇円
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	一二〇〇円
豆腐の揚げ出汁	七〇〇円

おにぎり お新香・赤出汁付き	各六〇〇円
(梅/明太子)	

石焼き海鮮おこげ	二五〇〇円
(ハーフ)	一五〇〇円
蕎麦 (温/冷)	七〇〇円
ご飯セット	五〇〇円



龍名館オリジナル

日本酒ケーキ

七五〇円