

夜のお品書

刺身	刺身 盛り合わせ	一人前	1600		
季節の一品料理	豆皿3点 わっぱ盛り	一人前	1600		
	丹波しめじと子持ち昆布と京春菊のお浸し		1000		
	柿と生ハムとさつまいもの白和え		1000		
	生うにとゆり根の茶碗蒸し		1200		
	海老芋の唐揚げずわい蟹あんかけ		1400		
	あん肝の山椒煮		1200		
	ずわい蟹の甲羅グラタン		1200		
	能登産もずく酢		800		
	ずわい蟹といくらの土鍋ご飯 (お新香付)	1合(345g)	4200		
		1.5合(500g)	4500		
鉄板焼	SHIKAKUの海鮮お好み焼		1500		
	ホルモン(マルチョウ)と九条ねぎの辛味噌炒め		1200		
	近江牛フィレステーキ 80g		4800		
	焼物				
	銀鱈の西京焼き		1900		
	のどぐろの一夜干し		3200		
揚げ物	国産鰻の白焼 / 蒲焼(半尾)		2800		
	熟成牛舌の炭火焼 80g		2000		
	大山地鶏の塩麴唐揚(香味ソース)		1200		
	加賀れんこんの海老真丈挟み揚げ		1400		
	デザート				
SHIKAKUの定番	フォアグラ入り鴨メンチカツ(1個)		750		
	トリュフと海老の焼売(1個)		700		
	つくね串 柚子味噌(1本)		500		
	出汁巻玉子(奥久慈卵使用)		1000		
	とろたく巻		1200		
	サラダ	銀鮭炭焼と蕪とわさび菜のサラダ 柚子ドレッシング		1800	
		おでん	源助大根おぼろ昆布のせ	一皿	500
			半熟玉子いくらのせ	一皿	700
	鍋	熱々和牛すじ豆腐黒七味		1400	
		酒肴	からすみ餅(1個)		800
えいひれ			800		
からすみ大根			1600		
炙り明太子(1本)			1200		
いぶりがっことクリームチーズ			800		
ぶっかけ冷麦					
ご飯・麺	[冷]大つぶなめこと柚子とろろ		1000		
	[冷]梅おろし		1000		
	鯛茶漬(手火山家出汁使用)		1400		
	お新香盛り合わせ		700		
	ご飯				
味噌汁					
			300		
デザート	鉄板どら焼き		800		
	自家製アイスクリーム(鉄観音)		700		

※価格+サービス料10%をいただきます。 ※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。また、食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。