

### 小鉢 Seasonal Small dish

枝豆塩蒸し ¥650

Steamed soybeans with salt

烏賊塩辛 ¥650

Squid Shiokara

青菜の煮浸し ¥850

Braised Greens

### 造り Sashimi

本日の三種盛り ¥1,900

Sashimi of the Day (3 Kinds)

本日の五種盛り ¥2,900

Sashimi of the Day (5 Kinds)

鯛薄造り ¥1,900

Sea Bream Sashimi, Ponzu sauce

### 焼き物 Grilled Dish

出汁巻き玉子 ¥1,100

大阪産小谷養鶏所「能勢おうはんのたまご」使用

Rolled Omelet Made with Soup Stock

本日の焼き魚 ¥1,300

Grilled Fish of the Day

うなぎ白焼き ¥5,000

Grilled Eel

### 揚げ物 Deep-fried dishes

天婦羅盛合せ ¥1,900

海老二本 鯛海苔巻き あしらい四種(野菜)

Assorted tempura

(Shrimps, Sea bream wrapped with Laver seaweed, 4 Kinds vegetables)

季節の東寺巻き ¥1,300

Seasonal Toji-maki Tofu Skin Wrap

### 麺類 Noodles

茶そば(温・冷) ¥1,000

Green tea soba noodles (hot/cold)

稲庭うどん(温・冷) ¥1,050

Inaniwa Udon Noodles (hot/cold)

### 温物 Hot Dish

豚角味噌煮 ¥1,600

Cubed Pork Stewed in Miso

国産牛と春野菜のすき鍋 ¥2,000

Sukiyaki-Style Hotpot with Japanese Beef and Spring Vegetables

### ご飯もの Rice Set

ちりめん御飯セット ¥900

◆大阪産キヌヒカリ米使用

ちりめん山椒 味噌汁 漬物

Rice Dish

(Rice with Dried Baby Sardines, Miso Soup and Japanese Pickles)

鉄火巻き ¥1,300

Tuna Rolls

握り寿司三種盛り ¥2,100

Assorted Nigiri Sushi (Three Kinds)