

フードメニュー



おばんざい五種盛り

メニュー ※季節や仕入れ状況により変更になる場合がございます。

メイン

季節(旬)の土鍋ピラフ (季節により食材が変わります。詳細はスタッフまで)	850円(二人前より)
メンチカツ	980円
鰻の白焼き (Unseasoned Grilled Eel)	1,400円
塩こうじ豚のグリル (grilled pork)	1,100円
カニとキノコの白みそグラタン (Macaroni au Gratin with crab and mushrooms)	980円
和風おろしハンバーグ (Japanese Hamburger)	980円
九条ネギとハラミのさっぱりステーキ (Beef steak)	1,380円
牛ホホ肉赤味噌ワイン煮込み (Miso Flavor Beef stew)	1,380円

天ぷら

(季節により食材が変わります。詳しくはスタッフまで)

季節(旬)のかき揚げ (seasonal mixed tempura)	780円
とうもろこし(corn)	500円
天使のエビ(Angel's shrimp)	700円
ベーコンとチーズの湯葉巻き (Bacon, Cheese and Tofu-skin Roll)	750円
鶏天(chicken)	600円

一品・はしやすめ

京風だし巻き(Japanese omlett)	580円
とろとろ湯葉(Cream Tofu-skin)	580円
クリームチーズの西京味噌漬け (Cream Cheese pickled with Miso)	580円
いぶりがっことクリームチーズとナッツ (cream chese with smoked daikon radish and nattu)	660円
京丹後地鶏と野菜のテリーヌ	900円
手羽の照り煮(Chicken Wing) 1pieacu	280円
七味屋さんのピリ辛きゅうり(spcy cucumber)	350円
京漬物盛り合わせ(assorted tsukemono)	680円
鯖きつし	800円
里芋の海老しんじょ～塩あんかけ～	680円

おばんざい

季節のおばんざい
(季節によって内容が変わる場合がございます。)

京風おから	500円
茄子オランダ煮	500円
湯葉と菜っ葉の炊いたん	500円
蓮根とセロリのきんぴら	500円
南瓜のそぼろ煮	500円
おばんざい三種盛り合わせ	830円
五種盛り合わせ	1,130円

サラダ

自家製ポテトサラダ	600円
季節の果物と生ハムのサラダ (Salada with seasonal fruits and uncured hum)	880円
アボカドとモzzarellaとトマトのグラスカプレーゼ (Capurese with avocado, mozzarella cheese and tomato)	780円

メニュー

京風だし茶漬け 580円
Boiled rice soaked with tea

自家製ちりめん山椒ご飯 580円

赤出汁 380円
Soup made with redmiso paste

デザート

サラエル(自家製オリジナルスイーツ) 350円

[HOME](#) [こだわり](#) [フードメニュー](#) [ドリンクメニュー](#) [店舗紹介](#) [アクセス](#)

© Copyright Aisani All Rights Reserved.