

お料理価格表

※価格は全て税込みです。

郷土料理

- ◆桃太郎地鶏焼料理 地鶏の炊き込み御飯セイロ、地鶏の焼肉、地鶏のタタキ、香の物、地鶏の茶碗蒸、地鶏の前菜、地鶏のなんばんそば、地鶏の煮物小鉢 2,415円
- ◆たこ・鯛しゃぶしゃぶ たこ・鯛しゃぶしゃぶ、豚肉の陶板焼き(岡山産ピーチポーク)、祭りずし、茶碗蒸、よもぎうどん、旬のフルーツ、お吸物 2,100円
- ◆祭りずし 祭りずし、茶そば、お造り(甘エビ・イカ)、お吸物 1,260円

春

- ◆爛漫春膳 豆ご飯、筍の瓦焼(筍・エビ・ホタテ)、サワラのたたき、タラの天ぷら、菜の花、フルーツ、お吸物 2,100円
- ◆筍尽くし 筍ご飯、筍土瓶蒸、筍のホイル焼、お造り三種(サワラ・マグロ・筍)、筍の茶碗蒸、香の物 1,365円
- ◆穴子飯と和牛ステーキ 穴子飯、牛ステーキ、山菜天ぷら、二色麺(よもぎ・梅)、筍のお吸物、香の物 1,575円

夏

- ◆涼風会席 山菜おこわ、加茂川素麺、お造り三種盛、鰻の梅酢和え、鰻の蒲焼、バーベQ(和牛・車エビ・ホタテ他)、フルーツ、お吸物、香の物 3,465円
- ◆夏の岡山名物膳 穴子飯、祭り寿司、美作牛サイコロステーキ、早松茸の吸い物、加茂川素麺、地酒冷酒、蒜山大根、白桃のコンポート、きび団子、焼ままかり酢漬 2,310円
- ◆涼風夏膳 祭り寿司、瀬戸内三種しゃぶしゃぶ(鰻・鯛・タコ)、和牛冷しゃぶ、香の物 1,575円

秋

- ◆里の秋膳 栗おこわ、松茸の土瓶蒸、よもぎうどん、秋の前菜、香の物 1,365円
- ◆松茸A 松茸ご飯、松茸の土瓶蒸、松茸の茶碗蒸、松茸入おかず、フルーツ、香の物 1,470円
- ◆松茸B 松茸ご飯、松茸のすき焼、松茸の土瓶蒸、松茸の茶碗蒸、フルーツ、香の物 2,310円
- ◆松茸C 松茸ご飯、鰻と松茸のしゃぶしゃぶ、焼松茸、松茸のホイル焼、松茸の土瓶蒸、松茸の茶碗蒸、フルーツ、香の物 4,725円

冬

- ◆三海会席 ボイルズワイガニ、フグ鍋、焼牡蠣、海鮮寿司、カニの赤出汁、フルーツ 2,940円
- ◆温寿司冬の夢 温寿司、寄鍋(うどん・お餅付)、サワラのたたき、茶碗蒸、お吸物、みかん、小鉢、香の物 1,890円
- ◆美作黒豆おこわ めでた膳 黒豆おこわ、お雑煮、お造り(サワラのたたき・甘エビ)、茶碗蒸、黒豆腐、香の物 1,575円

御弁当(全てお茶付)

- ◆祭り寿司弁当 1,050円
- ◆岡山味めぐり旨いもん弁当 1,155円
- ◆山菜おこわ弁当 1,050円
- ◆旬彩二色弁当 1,260円
- ◆栗おこわ幕の内 1,575円
- ◆松茸二段弁当 1,260円
- ◆カニ二段弁当 1,050円