

お献立と料金表

ICHIBATA
観光センター

いさも

TEL (0853) 53-3030 (代)
URL <http://www.ichibata.co.jp/taisyakankou/>

奉書焼不味好の膳 ～奉書焼御膳～ 2,200円 (税込)

- ・奉書焼、薬味、ポン酢
- ・煮魚(メバル)
- ・割子そば
- ・茶わん蒸し
- ・味噌汁(蟹、ワカメ)
- ・造り(ブリ、イカ、甘エビ)
- ・小鉢(みつば胡麻和え)
- ・果物
- ・香物
- ・御飯

阿国舞う漁火の小鍋 ～そばすき御膳～ 2,200円 (税込)

- ・鍋(蟹、えのき茸、白菜、葱)、薬味
- ・別盛りそば
- ・煮魚(メバル)
- ・茶わん蒸し
- ・長皿(唐子舞茸、アマサギ、ししゃもきくらげ)
- ・造り(ブリ、イカ、甘エビ)
- ・小鉢(みつば胡麻和え)
- ・果物
- ・香物
- ・御飯

縁結び出雲蕎麦の膳 ～割子そば御膳～ 1,600円 (税込)

- ・割子そば三段(一段は山掛け)
- ・天婦羅(海老、他野菜)
- ・味噌汁(蟹、ワカメ)
- ・造り(イカ)
- ・小鉢(みつば胡麻和え)
- ・香物
- ・御飯

雅びなる五色の鯛飯 ～鯛飯茶づけ御膳～ 1,600円 (税込)

- ・薬味(鯛のそぼろ、小口葱、きざみ海苔、玉子の白身、黄身、山葵)
- ・割子そば
- ・味噌汁(蟹、ワカメ)
- ・造り(イカ、甘エビ)
- ・小鉢(みつば胡麻和え)
- ・香物
- ・御飯

日本海宝船の膳 ～日本海御膳～ 1,100円 (税込)

- ・船盛り(蟹グラタン、野焼き、ししゃもきくらげ、唐子舞茸、帆立貝酒蒸し、有頭エビ、アマサギ唐揚げ、果物、レタス)
- ・割子そば
- ・味噌汁(蟹、ワカメ)
- ・造り(イカ、甘エビ)
- ・小鉢(みつば胡麻和え)
- ・香物
- ・御飯

注)味噌汁は、6人前の鍋です。

盛付け海鮮の大器 ～日本海どんぶり～ 1,100円 (税込)

- ・海鮮皿(ブリ、イカ、生ウニ、甘エビ、海草)
- ・丼(飯)
- ・薬味(山葵、きざみ海苔)
- ・とろろ芋
- ・割子そば
- ・味噌汁(蟹、ワカメ)
- ・小鉢(みつば胡麻和え)

注)お客様自身で盛付けを楽しむ海鮮丼です。味噌汁は、6人前の鍋です。

- ※御飯はおひつよりお替わり自由です。
- ※季節により料理内容が変わることがございます。
- ※ご予算にあわせて、ご相談承ります。