

本日のいちおし

刺身

生まぐろ(ニュージー)

一二〇〇円

こち(千葉)

八〇〇円

あいなめ(北海道)

八〇〇円

真鯛(愛媛)

八〇〇円

平目(茨木)

七五〇円

北寄貝(北海道)

八〇〇円

うに(ロシア)

八〇〇円

サーモン

一〇〇〇円

お刺身5点盛り(お一人様)

一五〇〇円

寿司

一貫の値段となります

生まぐろ

四〇〇円

真鯛

三〇〇円

平目

三〇〇円

サーモン

三〇〇円

いくら

四〇〇円

うに

五〇〇円

カリフォルニアロール

六〇〇円

おまかせ握り寿司五貫

二〇〇〇円

おすすめ料理

甘鯛

酒蒸し又は松笠焼

二五〇〇円

金目鯛

煮付け又は塩焼き

二二〇〇円

秋刀魚

塩焼き

九〇〇円

子持ち鮎塩焼き

九〇〇円

鯛かぶと煮

一五〇〇円

松茸 焼き又は天ぷら

一五〇〇円

塩煎り銀杏

八五〇円

茶わん蒸し(銀杏・松茸・魚)

七〇〇円

無花果胡麻和

七〇〇円

会津馬刺し

一二〇〇円

メサバポン酢

七〇〇円

鰻巻き玉子

一〇〇〇円

国産活メうなぎ(白焼・蒲焼)

三〇〇〇円

とりあえずの一品お酒が進みます。

酒肴

京都産大豆の手造り豆腐

六五〇円

鯛酒盗あえクリームチーズ添え

七〇〇円

香味チーズ

六五〇円

梅水晶

六五〇円

からすみ大根

七〇〇円

合鴨おろしポン酢

九〇〇円

牛肉のたたき

一二〇〇円

漬け物盛り合わせ

五〇〇円



農家さんが育てた野菜達身体が喜ぶ
ごちそうサラダ

サラダ

ぼんまり海鮮サラダ

九〇〇円

秋の茸のサラダ

七五〇円



肉好きはやっぱりここから

焼物

奥会津牛A5ランクの溶岩焼き

二四〇〇円

大山地鶏の西京焼き

七〇〇円

まぐろホホ肉のステーキ

七〇〇円

揚げたて熱々をお楽しみ下さい

揚げ物

天ぷら盛り合せ

一二〇〇円

秋の天ぷら(茸・丸十・茄子・銀杏)

一〇〇〇円

ずわい蟹の天ぷら(一本)

四五〇円

大山地鶏の唐揚げ

七五〇円

まぐろ頭肉竜田揚げ

八〇〇円

手造りさつま揚げ

七五〇円



丁寧に仕上げたホッと心にしみる味

温物



豚ほほ肉の甘辛トマト煮込み

九〇〇円

れんこん餅と野菜のあんかけ

八〇〇円

あさりの酒蒸し

七五〇円

なすの揚げ浸し

七〇〇円

あげ出し豆腐

六〇〇円

めつたにない！出し巻き玉子

八〇〇円

紙鍋でしゃぶしゃぶを提供致します

紙鍋料理

鯛しゃぶ(一人前)

一五〇〇円

ずわい蟹しゃぶ(一人前)

二〇〇〇円

※税別表記とさせていただきます。

※お通し代として600円頂戴いたします。

食事



〈釜めし・他〉

(釜めしは味噌汁付き)
『ご注文注文で二つまで』

ぼんまり名物、釜飯は会津産特Aランクの『こしひかり』を使用しています。炊きあがり迄三十分お時間頂きます。

季節の釜めし

一三〇〇円

とり五目釜めし

一〇〇〇円

国産活うな重

三五〇〇円

島田うどん みちのくざるうどん

七〇〇円

鯛茶づけ

一〇〇〇円

梅茶漬け

六〇〇円

ご飯セット(白飯・漬けもの・味噌汁)

三六〇円

デザート



名物 抹茶プリン

五〇〇円

パッションフルーツのジュレ

四〇〇円

桃のシャーベット

四〇〇円

よくばりデザート全部盛り

一二〇〇円

コース料理・宴会料理

※前日までに要予約



ぼんまりコース

四〇〇〇円

前菜・お刺身盛り・揚げ物

強肴・本日の釜飯・デザート



季節のお楽しみコース

六〇〇〇円

前菜・椀物・お刺身盛り・

焼き物・揚げ物・強肴・季節の釜飯・デザート



板長おまかせコース

八〇〇〇円より

懐石料理の名店で修業を積んだ料理長高田が四季折々の日本料理の伝統を守りご提供致します。



大皿盛り込み

*予約制

三〇〇〇円より



フリードリンク

*2時間制

二〇〇〇円