

# 夜の お品書き

## 酒肴

自家製漬け物	五五〇円
梅水晶	七七〇円
鯛酒盗クリームチーズ和え	八八〇円
からすみ大根	一、一〇〇円
燻製めんたいこ	八八〇円

## サラダ

ぼんまり海鮮サラダ	八八〇円
蒸し鶏のサラダ	七七〇円
アボカドとトマトのサラダ	八八〇円

## お肉料理

ぼんまりつくね	八八〇円
若鶏の西京焼き	八八〇円
合鴨のロースト	一、二〇〇円
豚ほほ肉のトマト煮込み	九五〇円
会津産馬刺し	一、八〇〇円
牛フィレ肉のたたき	一、七五〇円
黒毛和牛Aランクの 溶岩焼き	二、六四〇円

## 温物・揚物

れんこんもちのあんかけ	八八〇円
まぐろ竜田揚げ	一、〇八〇円
なすの揚げびたし	七〇〇円
手作りさつま揚げ	八八〇円
揚げ出し豆腐	六六〇円
出汁巻き玉子	九〇〇円
季節野菜の天ぷら	一、五〇〇円

## 名物 釜飯

あさり釜めし	一、二一〇円
とり五目釜めし	一、一〇〇円
海鮮釜めし	一、三二〇円
黒毛和牛の釜めし	一、七六〇円
国産うなぎの釜めし	二、五〇〇円

## 食事・甘味

稲庭うどん	八八〇円
信州そば	七七〇円
名物きなこプリン	五五〇円
季節の甘味	五五〇円

ぼんまりコース  
四、四〇〇円

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〜みコース  
六、六〇〇円

先付・前菜・お刺身盛り・焼き物・  
揚げ物・強肴・本日の釜飯・デザート

板長おまかせコース  
八、八〇〇円より

会席料理の名店で修業を積んだ料理長が  
四季折々の日本料理の伝統を守りご提供  
いたします。

・大皿盛り込みへご予約制  
三、三〇〇円より

・フリードリンクへ2時間制  
二、二〇〇円