

美味しさに  
こだわるには素材から  
旬の素材を厳選し  
手間を惜しまずに。



### 一汁三菜

造り 焼物 煮物 香の物 赤出汁 御飯

四〇〇〇円

### 季節の会席 桔梗

前菜、お椀、造り、焼物、煮物、食事、甘味

九〇〇〇円

### 和牛ステーキコース

前菜、造り、特製サラダ、ステーキ、食事、甘味

一〇〇〇〇円

### 和牛しゃぶしゃぶコース

前菜、造り、しゃぶしゃぶ (A4ランク和牛、野菜盛り)、  
食事 (稲庭うどん)、甘味

一二〇〇〇円

### お造り

盛り合わせ

一人前

二〇〇〇円



### おつまみ

新鮮野菜のディップ

自家製大葉味噌添え

七〇〇円

前菜盛り合わせ

一五〇〇円

燻製盛り合わせ

一二〇〇円

新鮮野菜サラダ

一二〇〇円

ポテトサラダ

六〇〇円

香の物盛り合わせ

七〇〇円

## 焼物

魚の西京焼き	一八〇〇円
出汁巻玉子	一〇〇〇円
(ハーフ)	七〇〇円
大山鶏塩焼き	一二〇〇円

## 煮物

富士湧水ポークの せいろ蒸し	一〇〇〇円
牛すき煮	一〇〇〇円
季節の煮物	一〇〇〇円

## 揚げ物

野菜天	一五〇〇円
天婦羅盛り合わせ	二五〇〇円
大山鶏唐揚げ	一二〇〇円
豆腐の揚げ出汁	七〇〇円
茄子の揚げ出汁	七〇〇円

## 和牛

和牛ステーキ

六〇〇〇円

## しゃぶしゃぶ

単品 和牛しゃぶしゃぶ

六〇〇〇円

追加肉 (一枚)

一〇〇〇円

追加野菜 (一人前)

一〇〇〇円

単品 富士湧水しゃぶしゃぶ

五〇〇〇円

追加肉 (一〇〇g)

一〇〇〇円

追加野菜 (一人前)

一〇〇〇円

## 食事

お茶漬け お新香付き

各八〇〇円

(梅/海苔/明太子)

稲庭うどん (温/冷)

七〇〇円

おにぎり お新香・赤出汁付き

(大葉味噌/梅/明太子) 各六〇〇円

石焼き海鮮おこげ

二五〇〇円

石焼き海鮮おこげ (ハーフ) 一五〇〇円

蕎麦 (温/冷) 七〇〇円

ご飯セット 五〇〇円

## 甘味

アイス

バニラ 抹茶

各四〇〇円

季節のアイス

龍名館オリジナル

日本酒ケーキ

七五〇円

