炉端焼き

地鶏

The Satsuma native chicken roasts and it is baking.
薩摩地鶏の炙り焼き
780円(税込¥819)

Broiled chicken thigh meat chick.
雛鶏もも炙り焼き
580円(税込¥609)

Salted rice malt baking of chicken tail.
ぼんじりの塩麹焼き
540円(税込¥567)

Native chicken neck roasts and it is lemon-soy sauce.
地鶏せせりの炙りポン酢
480円(税込¥504)

Of meatball boiled egg served with homemade.
手作りつくね　温玉添え
540円(税込¥567)

Roasted garlic and a gizzard.
砂肝のにんにく焼き
480円(税込¥504)

手作りつくね温玉添え

薩摩地鶏の炙り焼き

牛肉

Spicy tomato sauce the Calves with bone.
骨付き仔牛のスパイシートマトソース
980円(税込¥1029)

Grilled with salt beef tongue thick slice green onions.
厚切り牛タンの葱塩焼き
880円(税込¥924)

Broiled rib steak.
網焼リブロース・ステーキ
980円(税込¥1029)

Miso grilled cow hormone.
牛ホルモンの味噌焼き
880円(税込¥924)

骨付き仔牛のスパイシートマトソース

リブロース・ステーキ

豚肉

Fatty pork roasted black pepper.
豚トロの黒胡椒焼き
480円(税込¥504)

Korean roasted meat Samugyopusaru style.
韓国焼肉サムギョプサル風
820円(税込¥861)

Broiling firing of the hanging bacon.
吊るしベーコンの炙り焼き
680円(税込¥714)

It is pig and Korea-like roasting of the kimchi.
豚とキムチの韓国風炒め
580円(税込¥609)

Sausages made of coarsely ground meat.
粗挽きソーセージ
540円(税込¥567)

韓国焼肉サムギョプサル風

豚とキムチの韓国風炒め

魚介

Whirlpool smelt.
子持ちししゃも
480円(税込¥504)

Stripe Atka mackerel.
縞ホッケ
740円(税込¥777)

Grilling fish with salt of large prawns.
大海老の塩焼き
740円(税込¥777)

Single night airing of the niece to do.
するめいかの一夜干し
740円(税込¥777)

Fatty salmon belly.
鮭ハラス
480円(税込¥504)

大海老の塩焼き

するめいかの一夜干し

名脇役

A fried Camembert pail comply.
焼きカマンベールバケット添え
680円(税込¥714)

Warm the soy seasoned with grated wasabi of the yam, and a hot-spring egg comply.
山芋の山葵醤油炙り温玉添え
480円(税込¥504)

Meat winding of the asparagus.
アスパラの肉巻き
580円(税込¥609)

Of the potato bake cheese crunch-crunch.
ポテトのカリカリチーズ焼き
540円(税込¥567)

Assorted grilled vegetables Vernier Cauda.
焼き野菜の盛り合せ
バーニャカウダ
740円(税込¥777)

アスパラの肉巻き

焼き野菜の盛り合せ バーニャカウダ

湯葉豆富

Handmade dried bean curds and bean wealth.
手作り湯葉と豆富
540円(税込¥567)

With spices various with two colors of handmade bean wealth.
手作り二色豆富　色々な薬味で
480円(税込¥504)

Draw; the structure of dried bean curds.
汲み上げ湯葉のお造り
480円(税込¥504)

Kyoto-style dried bean curds rice cracker.
京風湯葉せんべい
480円(税込¥504)

Soybean milk Yudofu.
豆乳湯豆富
580円(税込¥609)

創作湯葉・豆富

Prawns spring roll of Kyoto-style dried bean curds.
京風湯葉の海老春巻き
580円(税込¥609)

Dried bean curds parcel deep frying of a rice cake and the seasoned cod roe.
餅と明太子の湯葉包み揚げ
540円(税込¥567)

Saw it in the morning; the plum perilla spring roll of the chicken.
朝挽き鶏の梅しそ春巻き
580円(税込¥609)

Begin to fry it; for prawns bean jam of the bean wealth.
揚げ出し豆富の海老餡かけ
480円(税込¥504)

Dried bean curds deep frying of the Camembert cheese.
カマンベールチーズの湯葉揚げ
620円(税込¥651)

手作り二色豆富 色々な薬味で

汲み上げ湯葉のお造り

京風湯葉の海老春巻き

揚げ出し豆富の海老餡かけ

揚げ

地鶏の唐揚げ

It is emasculation thigh together with a noted product circle.
名物まるごと骨抜きもも
680円(税込¥714)

Tatsuta deep frying of the neck of the chicken.
せせりの竜田揚げ
540円(税込¥567)

Salt malted rice deep frying of the gizzard.
砂肝の塩麹揚げ
480円(税込¥504)

Cartilaginous fried chicken.
軟骨の唐揚げ
480円(税込¥504)

Nagoya-style fried chicken wings.
手羽先の唐揚げ名古屋風
480円(税込¥504)

手羽先の唐揚げ名古屋風

名物まるごと骨抜きもも

Tempura of the avocado.
アボカドの天婦羅
480円(税込¥504)

Fastening deep frying of prawns and the lotus root.
海老と蓮根の挟み揚げ
580円(税込¥609)

French fries.
フライドポテト
480円(税込¥504)

Cream croquette.
クリームコロッケ
540円(税込¥567)

アボカドの天婦羅

海老と蓮根の挟み揚げ

温

It is chili sauce roasting of prawns.
海老のチリソース炒め
780円(税込¥819)

It is mayonnaise roasting of prawns.
海老のマヨネーズ炒め
780円(税込¥819)

Stew of the cow line.
牛すじの煮込み
480円(税込¥504)

Cuts of pork boiled with sugar, soy sauce, sweet sake and salt of the soft pig.
やわらか豚の角煮
580円(税込¥609)

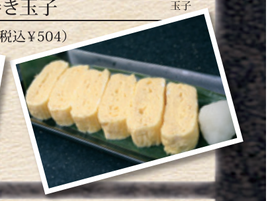
Beef gyoza of the Oomi cow.
近江牛の牛肉餃子
580円(税込¥609)

Ton pay-like omelette of the pork.
もち豚のとんぺい風オムレツ
580円(税込¥609)

Soup stock winding egg.
だし巻き玉子
480円(税込¥504)

海老のマヨネーズ炒め

近江牛の牛肉餃子


だし巻き玉子

野菜

Noted product NAYA salad.
名物納屋サラダ
580円(税込¥609)

Salad of half-boiled egg and Chandja.
とろ～り半熟玉子と
チャンジャのサラダ
680円(税込¥714)

Prawns and salad of the avocado.
海老とアボカドのサラダ
680円(税込¥714)

名物納屋サラダ

とろ～り半熟玉子とチャンジャのサラダ

It is the salad of the corner from soft bean wealth.
ゆるゆる豆富と
からすみのサラダ
680円(税込¥714)

Straight spring roll of a deep frying lotus root and the potato salad.
パリパリ揚げ蓮根と
ポテトサラダの生春巻き
480円(税込¥504)

Salad of straight dried bean curds and the tomato.
生湯葉とトマトのサラダ
480円(税込¥504)

生湯葉とトマトのサラダ

飯

名物・土鍋めし

(2～3人前)

土鍋めしは生米から炊き上げる為、30分ほどお時間を頂きます。お待たせしますが、炊きたての御飯をお楽しみ下さい。

Fisherman meal.
漁師めし
680円(税込¥714)

Sea foods tomato earthenware pot meal.
海鮮トマト土鍋飯
680円(税込¥714)

I ride a cow meal hot-spring egg.
牛めし温玉のせ
680円(税込¥714)

牛めし温玉のせ

Hormone miso earthenware pot meal.
ホルモン味噌土鍋飯
680円(税込¥714)

Rice cooked with root vegetables.
根野菜の炊き込みご飯
580円(税込¥609)

蕎麦

Fried rice ball boiled rice in tea.
焼きおに茶漬け(鮭・梅・明太子)
480円(税込¥504)

Grated yam 50% soba.
とろろ五割蕎麦
480円(税込¥504)

とろろ五割蕎麦

Green tea Soba
抹茶蕎麦
480円(税込¥504)

珍味

Popular fried black green soybean.
名物焼き黒枝豆
380円(税込¥399)

Cod Chandja.
鱈チャンヂャ
380円(税込¥399)

Broiling of the ray fin.
えいひれの炙り
380円(税込¥399)

Sashimi of the avocado.
アボカドのお刺身
380円(税込¥399)

Broiling of the salted cod roe with red pepper.
辛子明太子の炙り
380円(税込¥399)

Angler liver lemon-soy sauce.
鮟肝ポン酢
380円(税込¥399)

Botargo
からすみ
380円(税込¥399)

名物焼き黒枝豆

鱈チャンヂャ

えいひれの炙り

からすみ

鮟肝ポン酢

アボカドのお刺身

辛子明太子の炙り

甘味

Dessert of the monthly season.
毎月替わりでご用意・
季節のジェラート
740円(税込¥777)

手作り豆富と抹茶アイスの黒蜜きなこ

フォンダンショコラ・アイスクリーム添え

和

Strawberry Daifuku
もち餅・苺大福
460円(税込¥504)

Black syrup Flour of the handmade tofu and powdered green tea ice.
手作り豆富と抹茶アイスの
黒蜜きなこ
740円(税込¥777)

Parfait of the bracken rice cake.
わらび餅のパフェ
460円(税込¥504)

洋

Cream-de-Brule
クレーム・ド・ブリュレ
460円(税込¥504)

Fondant chocolate ice cream comply.
フォンダンショコラ・
アイスクリーム添え
740円(税込¥777)

Handmade straight chocolate parfait.
手作り生チョコパフェ
460円(税込¥504)