

# 本日のお料理

## お惣菜

(レキ ヲラホ° シヨソ / お一人様ホ° シヨソ)

菜花とお揚げさんのおひたし	600円 / 300円
切干大根と白滝のナポリタン	600円 / 300円
春菊といんげんと菊芋の胡麻和え	700円 / 350円
なすの揚げ出し	600円 / 350円

## お酒のお供に

(レキ ヲラホ° シヨソ / お一人様ホ° シヨソ)

ほたるいか醤油漬け 柚子胡椒風味	600円 / 350円
菊芋の味噌漬け	600円 / 300円
菊芋の梅酢漬け	600円 / 300円
炙り明太子	900円 / - 円
京都宮津産 いかの一夜干し	750円 / - 円
京都宮津産 へしこ大根	700円 / 400円
お漬物 京漬物などの盛合わせ	700円 / 400円

## 旬の定番

(レキ ヲラホ° シヨソ / お一人様ホ° シヨソ)

旬野菜とチーズの洋風卵焼き	1,000円 / 600円
春雨餃子 (旬ごとに具材変わります)	700円 / 400円
おつまみカレー (旬で具材と味が変わります) カレールーは少なめで、具をメインにした和風のカレーです。	900円 / 500円

☆メニューは、旬を感じていただけるよう、季節とともに変化していきます

## お野菜

(レキ ヽラホ°-シヨソノノお一人様ホ°-シヨソノ)

きのこのソテーのせサラダ 有機野菜のサラダと三種のきのこのソテーを一緒にどうぞ	1,100円 / 650円
有機野菜のグリーンサラダ	1,000円 / 600円
静岡県産 新玉ねぎと菊芋のサラダ	1,000円 / 600円
京都産 無農薬無化学肥料 菊芋のフライ 海苔塩味	700円 / 400円
京都産有機栽培 鳴門金時 (さつま芋) の春巻き	700円 / 400円
菜の花と豆腐の卵とじ	1,000円 / 600円
菊芋の豚巻き	1,000円 / -
有機栽培 ブロッコリーとチキンのトマト煮	1,000円 / 600円
冬野菜とチキンのクリームグラタン	- / 600円
里芋とチキンのトマトチーズ焼き	1,200円 / 700円
旬野菜のグリル シンプルにお塩で	1,200円 / 700円

## お肉やお魚

(レキ ヽラホ°-シヨソノノお一人様ホ°-シヨソノ)

長崎県産天然 寒ぶりのカルパッチョ	1,500円 / 850円
島根県産天然 寒ぶりの照り焼き	1,000円 / -
はたはた(小)唐揚げ	5尾 650円 3尾 400円
京都宮津産 さばの桜干し 天橋立のある宮津から直送のみりん干しです。甘さ控えめです。	1,000円 / 600円

三元豚白王 厚切り豚ロースの生姜焼き 1,800円 / 1,000円

三元豚白王 厚切り豚ロースのグリル 2,000円 / 1,100円

## おに

(レキ ヽラホ°-シヨソノノレキ ヽラホ°-の半分)

カレーうどん 京都風 (吉野葛うどん) 1,100円 / 650円

京都本田紅こうじ味噌おにぎりと漬物セット (1個) 650円

※青色のお料理は少々お時間をいただく場合がございます。