

来てみまい！ 居酒屋はなの

おおしなやか女



はなの一番出汁いりこ出汁で炊いた

自慢のおでん

- | | | |
|-----|-----|-------|
| 大根 | 焼豆腐 | こんにゃく |
| 厚揚げ | ちくわ | 牛すじ |
| 玉子 | 餅巾着 | 讃岐天ぷら |
- ※お好みで辛子味噌をお付け下さい

焼物

- マナガツオ塩焼
 オリーブサーモン味噌柚庵焼
 オリーブ地鶏ねぎま串ハーブ塩
 三豊なす蒸し焼きおろしポン酢
 季節焼野菜オリーブ味噌添え
 アスパラと新じゃがバター醤油

揚げ物

- アスパラベーコン串揚げ
 スイートコーン搔揚げ
 季節野菜天ぷら
 オリーブとアスパラ海老茸春巻
 オリーブ地鶏唐揚げはなの佐藤流

一品料理

- | | |
|---------------|--------|
| 讃岐蛸柔か煮 | 六〇〇円 |
| きす天ぷら | 六〇〇円 |
| オリーブ豚角煮 | 一、五〇〇円 |
| オリーブ牛炭火焼 | 二、五〇〇円 |
| にぎり寿司各種(一貫) | 四〇〇円 |
| 細巻寿司各種(三貫) | 五〇〇円 |
| 冷やしにぎわいオリーブ素麺 | 六〇〇円 |
| 贅沢讃岐うどん | |
| 肉又は鶏天又は車海老天 | 一、二〇〇円 |

デザート

- | | |
|---------------|--------|
| 和三盆ミルク葛餅 | 九〇〇円 |
| 焦がし醤油香るミルクソルベ | |
| 和三盆求肥を乗せて | 一、三〇〇円 |

・盛り合わせをお持ちいたします。
 ・おしながきより追加の料理を
 お申しつけください。
 一品料理・デザートは、
 別途追加料金を申し受けます。

あて、小鉢

- 軽く炙った釜揚げいりこ
 目の前で湯がく青アスパラ
 揚げびっぴ
 鰯の三杯(南蛮漬け)
 蛸と分葱酢味噌和え
 香川トマトと湯葉アボカド
 オリーブオイルで食べる
 シラス乗せ冷奴

お造り

- 天然白身
 赤身
 蛸湯引き
 縞鰯
 胡麻さば
 本日のお楽しみ鮮魚

吸物、焚物

- オリーブサーモン自家製西京仕立て
 穴子と冬瓜うす葛仕立て生姜風味椀
 オリーブ牛しゃぶしゃぶ椀
 季節野菜焚き合せ
 オリーブ地鶏入り茶碗蒸し
 おでん出汁ミニ讃岐かけうどん