

お食事メニュー



四季彩弁当

2,300円税抜 (2,530円 税込)

料理長のおすすめです。
かご盛りいっぱい季節のおかずがお楽しみ頂けます。



岡山ばら寿司

汁物・小鉢・茶碗蒸し・甘味付
2,200円税抜 (2,420円 税込)

料理長おすすめの逸品。
岡山の名物ばら寿司をご堪能ください。



ひつまぶし風穴子

お茶・小鉢・茶碗蒸し・甘味付
2,300円税抜 (2,530円 税込)

岡山で焼穴子を長年焼き続けている丸友山地商店から仕入れた上質な焼き穴子を、四季彩自慢のだしを使ってひつまぶし風に仕上げました。



穴子重

汁物・小鉢・茶碗蒸し・漬物・甘味付

2,300円税抜 (2,530円 税込)

上質な穴子をこだわりのタレでふっくら焼き上げ錦糸卵とあわせ仕上げました。



天ぷら膳

天ぷら・ご飯・汁物・小鉢・茶碗蒸し・漬物・甘味付

1,800円税抜 (1,980円 税込)

サクッと揚げた天ぷらと一番出汁を使って仕上げた茶碗蒸しをお楽しみください。



冷茶そば

いなり寿司・天ぷら付
1,800円税抜 (1,980円 税込)

季節限定：7月～9月下旬
旭川流域で育った岡山のブランドねぎ「牧石ねぎ」を使用しています。



冷うどん

いなり寿司・天ぷら付
1,800円税抜 (1,980円 税込)

季節限定：7月～9月下旬
旭川流域で育った岡山のブランドねぎ「牧石ねぎ」を使用しています。



茶そば

いなり寿司・天ぷら付
1,800円税抜 (1,980円 税込)

旭川流域で育った岡山のブランドねぎ「牧石ねぎ」を使用しています。



うどん

いなり寿司・天ぷら付
1,800円税抜 (1,980円 税込)

旭川流域で育った岡山のブランドねぎ「牧石ねぎ」を使用しています。



穴子の握り寿司

5貫
1,800円税抜 (1,980円 税込)
上質な穴子をこだわりのタレでふっくら焼き上げ握り寿司にいたしました。



穴子の一本握り

1,200円税抜 (1,320円 税込)
上質な穴子をこだわりのタレでふっくら焼き上げ、贅沢に一本使った握り寿司です。



ママカリ柔らか酢漬け

770円税抜 (847円 税込)
岡山ではばら寿司などの具材としては欠かせないママカリを、柔らかく酢漬けにしています。



焼ママカリ酢漬け

880円税抜 (968円 税込)
岡山名物ママカリを手焼きして、三杯酢に漬け込んだ岡山地方の伝統料理の一つです。おつまみに最適です。



ママカリ握り寿司

5貫
1,650円税抜 (1,815円 税込)
「ママカリずし」はニシン科の魚「サッパ」を開いて酢漬けにし、握り寿司にした岡山県の郷土料理です。



蛸のぶつ切り

1,650円税抜 (1,815円 税込)
瀬戸内海で水揚げされたタコのみを使用し、贅沢にぶつ切りにしています。



蛸の天婦羅

1,650円税抜 (1,815円 税込)
瀬戸内の地蛸を丁寧に揚げました。サクッとした衣と味わい深いタコをお楽しみいただけます。



天婦羅盛り合わせ

1,650円税抜 (1,815円 税込)
熟練の板前による揚げたての天ぷらをお楽しみください。



ガラ海老唐揚げ

880円税抜 (968円 税込)
瀬戸内海で水揚げされたガラ海老を、殻ごと食べられるようサクッと揚げました。おつまみに最適です。



いしもち唐揚げ

880円税抜 (968円 税込)
瀬戸内海で獲れたいしもちを、サクッと唐揚げにしました。岡山ではポピュラーな小魚の一種です。



さわらのお造り

土・日・祝日のみ対応可能
2,200円税抜 (2,420円 税込)
岡山と言えばさわら。是非、ご賞味ください。
※仕入の関係により平日でもご用意できる場合がございます。平日は店員にお声がけください。



さわらのタタキ

土・日・祝日のみ対応可能
1,650円税抜 (1,815円 税込)
岡山名物のさわらの皮目をばりっと香ばしく焼き上げたたきにしました。是非、ご賞味ください。
※仕入の関係により平日でもご用意できる場合がございます。平日は店員にお声がけください。