

味噌鐵  
カギロイ

野菜

- ・有機野菜の盛り合せ 各二五〇
- ・自家製味噌梅  
梅・柚子・鯛・海老・あさり  
うに・金山寺・ニンニク 各四〇〇
- ・彩り豊かな季節野菜 味噌マヨネーズ 七五〇
- ・グリーンサラダ 七五〇
- ・味噌塩と季節の冷やしトマト 五〇〇
- ・季節野菜の唐揚げ 六〇〇
- ・季節野菜の味噌田楽 六〇〇
- ・季節野菜の炭火焼 六五〇

肉料理

- ・甲州地鶏 あぶり味噌塩焼 盛合せ小 八八〇
- ・甲州地鶏 あぶり味噌塩焼 盛合せ大 一六〇〇
- ・甲州地鶏 あぶり味噌塩焼 手羽 六五〇
- ・甲州地鶏 あぶり味噌塩焼 ささみ 四五〇
- ・芋豚 厚切りコース鉄板焼 九〇〇
- ・芋豚 厚切りバラ味噌漬け焼 八五〇
- ・和牛ハンバーグときのこの包み焼き 九五〇
- ・蝦夷鹿の味噌漬け焼 八五〇
- ・静岡育ち牛うちも肉鉄板焼き一〇〇g 一四八〇
- ・プラスチック 每 七四〇

森と大地の料理

- ・森の木の子鉄板焼盛り合わせ 一二〇〇
- ・有機野菜の鉄板焼き盛合せ 一二〇〇
- ・焼木の子 単品 六〇〇
- ・焼き野菜 単品 六〇〇
- ・ジャガ芋の味噌バターホイール焼き 六〇〇

卵料理

- ・じゃこと九条ネギの出汁巻き卵 七五〇
- ・和牛時雨煮の出汁巻き卵 八〇〇

逸品料理

- ・焼味噌 四五〇
- ・味噌カツ盛り合わせ 七五〇
- ・つくねあぶり焼 七五〇
- ・カギロイのポテトサラダ 五〇〇
- ・胡麻味噌だれの肉じゃが 六五〇
- ・肉豆腐 有馬山椒煮 六八〇
- ・手作り五平餅 桜味噌照りダレ 四五〇

つまみ

- ・卵黄の味噌漬け 四五〇
- ・自家製こうじ漬け 四五〇
- ・自家製塩辛 四五〇
- ・豆腐味噌漬け バケット添え 六〇〇
- ・焼き味噌のおにぎり 二〇〇
- ・銀シャリと金山寺味噌 三〇〇
- ・カギロイの焼味噌茶漬け 六八〇

魚料理

- ・産直鮮魚の炭焼き 九〇〇
- ・産直鮮魚の煮付け 九〇〇
- ・本日の西京焼 九五〇
- ・自家製干し味噌漬け干物 九〇〇
- ・本日の鮮魚なめろう 六五〇
- ・貝の浜焼き 八〇〇
- ・イカわた焼 ひしほ味噌 七〇〇

甘味

- ・バナニアイスと焼き野菜抹茶 アンダレースソース 四〇〇
- ・牛乳味噌プリン 四〇〇