

和匠がイミダ



夜の御食事

茶臼御膳

四、〇〇〇円

交雑種部門で最優秀賞の受賞経験を持つ栃木のブランド牛「とちぎ霧降高原牛」と、日本近海より直送の刺身と地元で採れた山の造り、そして旬の野菜を味わえる天ぷら等、栃木・那須の魅力を感じる菜す乃一押しのお膳です。



【献立】

とちぎ霧降高原牛サーロイン炭火焼
旬山海の御造り五点盛り
本日の天ぷら、小鉢、白飯、
香の物、味噌汁、
自家製ぷりん



栃木県南東部に位置する茂木町で、耕作放棄地を活用し育てられたサステイナブルな黒毛和牛を使用。せいろで蒸し、仕上げて参ります。お好みで自家製ポン酢を掛けてお召上がり下さい。

もてぎ放牧
黒毛和牛
せいろ蒸し膳

三、八〇〇円

【献立】

- ・せいろ蒸し
- ・茶碗蒸し
- ・味噌汁
- ・薬味
- ・香の物
- ・自家製ぷりん



粗挽ハンバーグ
ステーキ膳

一、七五〇円

【献立】

- ・粗挽ハンバーグ
- ・ミニサラダ
- ・小鉢
- ・白飯
- ・味噌汁
- ・香の物
- ・自家製ぷりん





日光で淡水魚の生産を手掛ける
 神山水産が2018年2月に
 商標登録したブランド「ニジマス」
 「頂点を指すニジマス」という
 意味を込めて「頂鱒」と命名。
 贅沢に頂鱒を使用した揚げたてレアカツと
 いくら・温泉卵と一緒に召し上がりください。

頂鱒レアカツ膳

二、五〇〇円

【献立】

- ・頂鱒レアカツ
- ・いくら
- ・温泉卵
- ・白飯
- ・味噌汁
- ・香の物



熟成豚

ロースかつ膳

二、六〇〇円

【献立】

- ・ロースかつ
- ・小鉢
- ・白飯
- ・味噌汁
- ・香の物
- ・自家製ぷりん





丼

那須三元豚

炭火烧丼

味噌汁・香の物付き

一、六五〇円



栃木県産

和牛しぐれ煮丼

温泉卵

小鉢

味噌汁

自家製ぷりん

香の物付き

一、四〇〇円





鮭山かけ丼

一、二〇〇〇円

茶碗蒸し

味噌汁

香の物付き



まかないのつけ寿司

一、四〇〇〇円



麺

焦がし醤油焼きそば

〜 枯れ出汁をかけて〜

1,200円

ざるそば

800円

鶏出汁醤油ラーメン

〜 那須どり使用〜

1,100円

えごま味噌ラーメン

1,100円



前菜

なすのサラダ

一、三五〇円

※仕入れ状況により食材が変わります。

那須御養卵

出汁巻き、花鰹仕立て

九八〇円



牛もつ味噌煮込み

九五〇円

那須三元豚

ソーセージ盛り合わせ

一、六五〇円

那須どり竜田揚げ

九八〇円





御造り

本日のお造り

五種盛り合わせ

二、四〇〇円

※内容はスタッフまで

日光生湯波刺し

一、〇〇〇円

馬刺し

一、一五〇円



御飯セット

五五〇円



揚物

串揚げ盛り合わせ

柴漬けタルタル

一、七五〇円

天谷チーズ工房
モッツアレラ

湯波包み天

九八〇円

天ぷら盛り合わせ

一、四五〇円

酒肴

おすすめ

おつまみ三種

酒肴より3品

選びいただけます

一、五〇〇円



黒墨塩辛

六〇〇円

漬物

盛り合わせ

六〇〇円





炭火

サーロイン

炭火焼

三、五〇〇円

骨付きやしおポーク塩麴焼

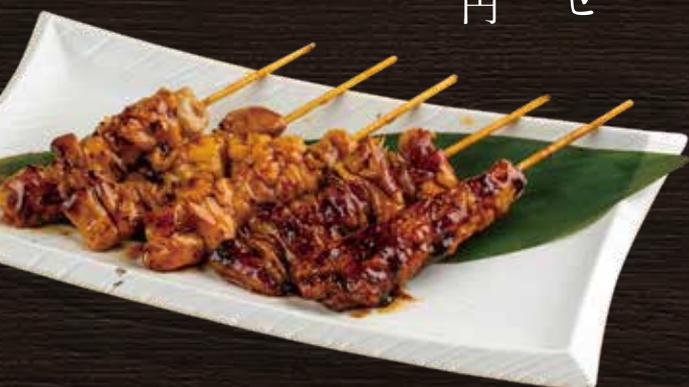
二、九八〇円

焼き鳥盛り合わせ

一、七五〇円

御飯セツト

五五〇円



枝豆

六〇〇円



チャンジャ

六〇〇円



たこわさ

六〇〇円



梅水晶

六〇〇円



もずく酢

六〇〇円

甘味



那須岩清水と
季節のフルーツの
水ゼリー

五八〇円

那須御養卵ぷりん

四八〇円

菜す乃自家製アイス

四八〇円