

追加お料理のご案内

■おすすめの逸品

造里

造り盛り合せ(5種程度2~3人前)	1,944
鮪 10貫	1,620
カンパチ 10貫	1,296
烏賊(イカ) 10貫	864
甘海老 10尾	864
活鮑の造り	1,620

焼きもの・蒸し物

姫路和牛の鋤鍋(一人鍋)	1,080
鯛の荒焼き	1,080
鯛の骨蒸し(酒蒸し)	1,080

揚げ物

鶏のから揚げ(5個)	972
海老と季節野菜の天婦羅	972
フライドポテト	324



〒671-2103兵庫県姫路市夢前町前之庄187

TEL079-336-1000 FAX079-336-1027

<http://www.yumenoji.com>

2018年5月22日改定

※金は全てサービス料込・消費税込(8%)の表示です

焼物

姫路和牛ステーキ 60g	1,620
姫路和牛ステーキ 80g	2,106
姫路和牛ステーキ 100g	2,592
活鮑の陶板ステーキ	1,620
大浅利の陶板焼き	594
のど黒塩焼き	1,296
だし巻き玉子	648

その他

もち麦麺	540
漬物盛合わせ	648

お子様料理

お子様ランチ(朝食付)	4,320
おにぎり(2個)	324
素うどん	648
きつねうどん	648

◆事前予約専用メニュー

鯛塩釜焼 ※3日前まで受付	4,968
伊勢海老姿造り ※3日前まで受付	時価
鯛活造り ※3日前まで受付	10,800

当日ご注文の場合は、仕入れ状況等により

ご希望に浴えない場合もございます

■季節の逸品

6月~8月

夏 鮎塩焼き(1匹)	540
夏 播州手延べ素麺 揖保乃糸	540
夏 海老フライ(3尾)	756

9月~11月

秋 松茸土瓶蒸し	1,512
秋 焼松茸	3,024
秋 姫路和牛と松茸 60g	2,700
秋 姫路和牛と松茸 80g	3,186
秋 姫路和牛と松茸 100g	3,672

12月~2月

冬 茹で蟹(姿蟹)	時価
冬 茹で蟹(半肩)	時価
冬 蟹陶板焼き	時価
冬 太閤鍋 注文は2人前より	4,320
冬 猪肉(180g)	3,024
冬 味噌	432
冬 弁慶鍋 注文は2人前より	3,024
冬 弁慶野菜抜き	2,160
冬 鍋野菜	972
冬 雑炊セット(1鍋 卵2個)	367
冬 うどん玉	238
冬 やくみ	238
冬 生卵	65