



浪漫亭 特選 刺身盛り合わせ 58,
로만테이 특선 사시미

八寸 8品 酒肴 35,
로만테이 특선 주안상

前 菜 (전 채)

タコテリンとパクチーサラダ 25,
문어테린을 곁들인 고수 샐러드

鯛ゼリーぬた味噌といくら和え 28,
누타미소와 연어알를 곁들인 도미젤리

光り物磯辺巻き 28,
등푸른생선 이소베마끼

光り物オイル漬物 28,
올리브오일에 마리네이드한 등푸른 생선과 각종 야채

生雲丹 35,
생우니

藁焼き (짚불구이)

鯛の兜塩焼き 도미머리 소금구이	30.
❖ 鰹の夕夕キ 편마늘과 함께 먹는 가쓰오 라다키	32.
❖ 又夕鰻 먹장어 (꼼장어)	38.
鴨赤味噌焼き 오리 짚불구이	38.
牛の尾と筋の藁焼き 소꼬리와 스지 짚불구이	40.
サーロイン藁焼きと金山寺味噌 킨잔지 미소를 곁들인 채끝등심 짚불구이	48.
のど黒炭火焼きと海老ビスクソース 새우비스크를 곁들인 금태 숯불구이	45.

中華風 (중화풍)

麻辣炒麵 마리소스 볶음면	20,
麻辣のと黒 마라금태	45,
牛肉麻辣鍋 우육 마라나베	48,
魚香冬菇 투쁠 채끝 (국내산) 어향동고	45,

揚 物 (튀김)

軟骨の唐揚げ 난코츠 카라아게	18,
ブリチーズフライとブルーベリージャム 블루베리잼을 곁들인 브리치즈 후라이	25,
あんこうの唐揚げ 아구 카라아게	28,
豚トロと青海苔カツ 항정살파래카츠	32,
カラスミと山芋フライ 어란산마튀김	35,
穴子一本揚げ 아나고 통 튀김	35,
牛カツと骨髓デミグラスソース 본메로우 데미그라스소스를 곁들인 구카츠	50,

鍋 (국물요리)



あんこうの味噌蒸し 아구 미소 무시	35,
トマトうどんすき焼き鍋 토마토 우동 스키야끼 나베	48,
鴨鍋 오리나베	48,
唐人鍋 (鳥貝, 穴子) 도진나베 (새조개, 아나고)	48,



追加メニュー 추가 메뉴

고기 (1++ 한우채끝)	35,
야채	10,
면사리	5,
공기밥	3,

食 事 (식 사)

 釜飯 솔밥	당일 최상의 재료로 추천드립니다.	50,
 土佐卷 토사마키		25,
ちらし寿司 지라시 스시		38, / 48,
鯖棒寿司 사바보우즈시		18,
ハヤシライス 투빨 채끝 하이라이스		24,