

厳選黒毛和牛の すき焼きコース

（一入前）

黒毛和牛のきめ細やかなコクと旨味、
柔らかな食感をお楽しみください。

- 前菜三種 ○すき焼き
- 鰯のたたき ○うどん
- 天ぷら ○甘味

近江牛 ⑦ 3,000円

すき焼きコース

（個々盛り対応）

- 前菜三種 ○近江牛すき
○刺身 ○うどん
- 天ぷら ○甘味



いのじ特選コース

（一人前）五〇〇〇円

いい乃じ人気料理で
構成したお薦めコース。
お刺身や天ぷらが
お楽しみいただけます。

○前菜三種（一例）

- ・赤肉メロンの白和え
- ・鯖の棒寿司
- ・鰻さく



- 本日のお刺身二種
- 銀鮭西京味噌焼き
- 厚切り豚の角煮
- 旬の天ぷら三種
- 梅おろしうどん

逸品

④ 枝豆 五 吾



④ 極太メンマ 六 吾

④ 鰻ざく 八 吾



④ ニシンの酢漬け 六 吾

八 吾

④ 肉味噌きゅうり 六 吾



④ 真鯛の塩麹和え 六 吾

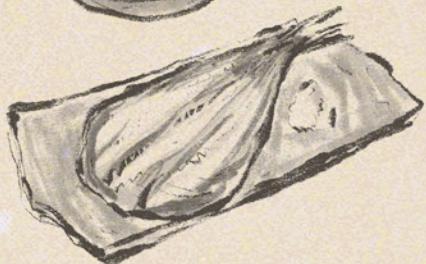
七 吾

④ じゃこねぎ豆腐 六 吾

④ 愛媛八幡浜

じゃこ天 八 吾

④ 蕎麦板わさ 六 吾



④ 刺身こんにゃく 八 吾

④ 北あかりと、ぐらの
ボテトサラダ 八 吾

八 吾

温菜

だし巻き玉子 八三〇

牛すじの煮込み 八三〇

揚げ茄子ともちの

肉味噌炒め 八三〇

豚かつ玉子
とじ煮 八三〇

菜

紅海老と小松菜の

サラダ

七九〇

茹びロツブリー

胡麻ダレ

七三〇

春菊サラダ

七三〇

酒肴

いかの塩辛 六三〇

エイヒレの炙り

七三〇

ほたるいかの

いぶりがっこ

沖漬け 八三〇

クリームチーズ

六九〇

梅水晶

漬物盛り合せ

六九〇

ひらじ おすすめ

天ぷら盛り合わせ

・海老二本・カボチャ二個 二〇〇〇円

・キス二個・しいたけ二個

④海老 二本七五〇

④さつま芋

二個四〇〇

④いか大葉 二個六三〇

④明太蓮根

二個七〇〇

④キス 二個七三〇

④肉厚しいたけ

二個六八〇

④カボチャ 二個四〇〇

④よもぎ麩田楽

二個五五〇

④茄子 二個四〇〇

④生ハムカマンベール

二個八〇〇



④ 和牛すき焼き

コロッケ 吉

④ 長芋の
フライドポテト

④ マリのく清流鶏の

ちくわの

唐揚げ 八

磯辺揚げ 合

④ 縞ほっけの

一夜干し

④ 銀鮭

西京味噌焼き

三

④ マリのく清流鶏の

山賊焼き 三

半身九十九 一身一五〇

④ 厚切り豚の
角煮 一四〇

④ 和牛肉豆腐

三〇〇

いのちの特製

④ 黒毛和牛と牛すじの

すき焼き 三六〇〇円

（二三三人前）
（一人前）

二〇〇〇円

黒毛和牛のやわらかなロース肉を使用。
いい乃じ特製の割下が絡んだ
和牛の甘みと牛すじの食感が絶品。

肉 一人前 二〇〇円

追加

牛すじ 一人前 一〇〇円

野菜 一人前 八〇円



小鍋の	白米
お供に	○ うどん
④ にまじ追加	三 吾 言
	二 吾 言

④京鴨すき

しゃぶしゃぶ 三三五〇円
(二三三人前)

上品な旨味をそのままに
京鴨と香りのよい葱をしゃぶしゃぶで
お召し上がりください。



追加 鴨肉 一人前 九八
鴨つくね 四貫 三言
白葱 一人前 八公

小鍋の 白米
お供に うどん
◎ にまじ 追加 二貫
二貫

うどん

④しのだうどん

九五

温
④肉うどん

三〇〇

冷
④梅おろしうどん

一〇〇

④すだちうどん

一三〇

餃物

④鰻むすび 六吾

④小倉抹茶
アイス最中 もなか
四吾



甘味

④わらび餅 五吾

④伯楽星の 日本酒アイス 三八

※アルコールが含まれております。
バニラアイスのご用意もございます。

