



味処柿の里



一品料理

すべて税込価格です。

おすすめ!



柿の里の人気No.1

鶏の唐揚げ(5個)

750円

鶏の唐揚げ(3個)

450円

おすすめ!



薩摩の

地鶏とりさし

女将のふるさと、鹿児島県より、地鶏のさしみを取り寄せ!!これがお酒に合うのなんの!!

1,050円



自家製しゅうまい(5個)

ファンの多い柿の里の定番人気メニュー!!

650円



手作り春巻き(5本)

丁寧に一つ一つ包まれた具材。パリッとサクッと、食感を味わって下さい。

750円



なんこつの唐揚げ

コリコリ食感。お好みでレモンをかけてさっぱりと。

580円



磯のタコ天

磯風味と、プリプリのたこをお楽しみいただけます。

870円



エビフライ(5尾)

850円

エビフライ(3尾)

510円

←サラダはつきません。



カツとじ

吉賀町産の新鮮なたまごでとじたアツアツのトンカツ、たっぷりしみ込んだお出しがうまい!!

850円

地元の老舗

田村豆腐さんの手作り豆腐!!



揚げ出し豆腐

530円

冷や奴

330円

柿の里から徒歩5分。職人さんの手作り豆腐。水が豊かな柿木で、昔ながらの製法にこだわり丁寧に丁寧に作られている柿木自慢の豆腐。売店にて販売!! 大人気ですので売り切れてたらごめんなさい。



味処柿の里



一品料理

すべて税込価格です。



豚キムチ鉄板

熱々の鉄板で、焼かれた豚肉はまるで、炭火で焼いたような風味がたまります。

750 円



週末限定

刺身盛合せ

日本海より魚屋さんの直送！！週末だけの早い者勝ち！！

950 円



おすすめ!

鶏のあげおろし

人気の鶏の唐揚げをたっぷりの大根おろしとネギをのせて、特製そばつゆをかけた一品。

800円



週末限定

天ぷら盛合せ

新鮮野菜と魚の天ぷら。季節により内容は変わります。

950 円



フライドポテト

お風呂上がりのビールのおともに♪

400円



清流高津川の

天然鮎の唐揚げ (3尾)

鮎釣り解禁後の小ぶりの鮎から少し大きくなった鮎を中心に、丸ごと唐揚げに。頭から骨までしっかり食べ尽くし。

980 円



枝豆

ビールのおともはもちろん、子供さんのおやつにも♪

350円



清流高津川の

天然鮎の塩焼き (1尾)

清流日本一に輝いた、地元の川のみで釣れた鮎を使用しています。天然の鮎をお楽しみ下さい。

1,000 円



サラダ大 820 円

サラダ小 420 円

季節により野菜の内容は変わります。

←写真は参考です。



じゃがバター (3~4切)

ほかほかのじゃがいもに、バターをたっぷりのせた一品です。

480 円



カキフライ (5個)

広島県産のカキです。冬季限定の一品になります。

800 円

←サラダはつきません。