

MENU

産地直送素材

高知・与力水産より直送!!

お造り5種盛り合せ
5 kinds of Sashimi

1人前 (1 PCS×5)

¥1600

本日のカルパッチョ
Carpaccio of the day

鮮魚2種をシチリアのプラネタオイルで

¥1900



本日の産地直送 素材に合わせた調理法で

イサキ炭火焼き
Charcoal-grilled grunt

¥1600

シイラ西京焼き
Charcoal-grilled dolphinfish with Saikyo-miso

¥1600

かんぱちかま炭火焼き
Charcoal-grilled amberjack

¥1500

はまちかま炭火焼き
Charcoal-grilled yellowtail

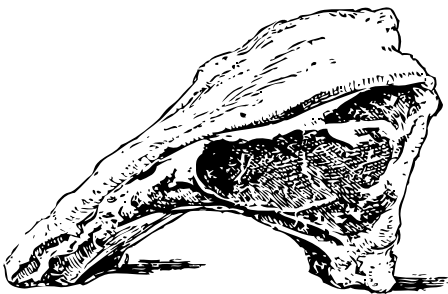
¥1800

千葉県 勝浦産

さざえ 刺身・つぼ焼き・ガーリックバター焼き
Turban shell(Sashimi・Grilled・Grilled garlic butter)

各 ¥1800

Meat | 肉素材の逸品



アンガス牛 サガリ 炭火焼
Chacoal grilled angasu beef , hanging tender

¥2500

黒毛和牛 酒粕漬け炭火焼き
Chacoal grilled wagyu- beef , pickied in sake lees

120g ¥3800

神戸牛 イチボ先三寸 炭火焼
Charcoal grilled KOBE-beef , ICHIBO(The last half of the rump)

120g ¥6800

松阪牛 リブローズ 炭火焼
Charcoal grilled MATSUSAKA-Beef , Ribeye

100g ¥6800

サーロイン 炭火焼
MATSUSAKA-Beef Sirloin

100g ¥8800

食後酒のお薦め

ジャンフィューセプドール

¥2000

Jean Fillioux Cep Dor コニャック地方で造られる最高級ブランデー



Seafood



| 鮮魚の逸品 |

マグロのコロッケ タルタルソース添え 1貫 ¥380
Tuna croquette with tartar sauce

かすご鯛のフライ ¥990
Deep-fried Sea bream

信州スモークサーモンと燻製カマンベール ¥1500
Smoked Salmon and Camembert

タコと燻製サンマのアヒージョ ¥1600
Ajillo, Octopus and Angele Prawn

熊本産 **天然真鯛かぶと煮付け** ¥2000
Boiled red sea bream

Vegetables

| 野菜の逸品 |



蒸し野菜 バーニャカウダソース ¥1600
Steamed Vegetables with Anchovy Sauce

旬野菜の炭火焼き ¥2000
Char-Grilled Vegetables

Sake, Wine Lovers | 日本酒、ワインの肴 |

| 限定日本酒ボトル |

黒龍 石田屋 ¥25,000

純米大吟醸長期氷温熟成酒

磯自慢 ¥15,000

純米大吟醸45

風の森 ¥5,200

純米

炙り辛子明太子 ¥1000
Broiled Mentaiko

イチジクのブルーチーズ焼き ¥1200
Grilled figs with blue cheese

珍味の盛り合せ ¥2200
Assorted delicacy, for SAKE

日本酒に合う珍味いろいろ

トリプルクリーム! クリーミーでリッチな仏産・白カビチーズ

ブリアサヴァランとフルーツ盛り合わせ ¥1600
Cheede (Brillat Savarin) and fresh fruits

ブルーチーズ3種盛り ¥2500
アマレットブルー・カブラレス
ブルードゥヴァルダイヨン
Assortment of 3 types of blue cheese / Amaretto blue.Cabrales.Bleu de Val d'Aillon

チーズと自家製パンの盛り合せ ¥2200
Cheese and Home made bread

ハーフサイズ ¥1200

Rice thing

| メの逸品 春秋名物・釜炊き飯 |

ブランド米魚沼産コシヒカリ深雪米使用
ご注文頂いてから炊き上げますので30分程度お時間頂戴します



炊き立てライス!

手づくり バターチキンカレー ¥2000
Homemade butter chicken curry