

今宵のおすすめ

【前菜・鮮魚】 Appetizer

鮮魚のお造り五種盛り（1～2名様） Assorted Sashimi, 5kinds (2slices each of 5kinds)	2,800
ぶつ切りタコの胡麻山椒和え Octopus with sesame and sansho pepper	1,200
生湯葉刺し Fresh Soymilk Skin Sashimi	900
生ハムとチーズの盛り合わせ Assorted Prosciutto and Cheese	1,400
鰻の白焼きとわさび菜のサラダ Unseasoned Grilled Eel & horseradish salad	2,000

【逸品料理】 Recommend Dish

じゃこ葱豆腐 Tofu with Young Sardines and Spring Onion	1,300
鹿児島県産 焼き空豆 Grilled fava beans	1,500
ホタルイカと独活のニンニクバター炒め Stir-fried firefly squid & udo garlic	1,900
和牛中落ちカルビと茄子のトマト炒め Stir-fried wagyu beef short ribs and eggplant with tomato	2,200

【特選素材】 Special Menu of the day

福岡県産 竹の子オーブン焼き 1,800
Grilled Bamboo shoots

白魚と根三つ葉の玉子とじ 2,000
Egg binding with white fish and root mitsuba

蛤とアスパラの酒蒸し 2,300
Steamed clams and asparagus

【お食事】 Rice Dish

炙りホタテ 山椒バター 鉄釜飯 2,200
Roasted scallop Pot Rice

あら汁 *10分ほどお時間を頂戴します 600
Miso Soup Made from the Bony Parts of Fish

※別紙にてデザートメニューをご用意しております。
ご質問、ご相談ありましたらお気軽にスタッフまで。