

4/26 (金) 本日のおすすめ Today's Special

| 刺身 | Sashimi

お造り盛り合わせ (1人前)	3点盛り 2,300	5点盛り 3,600
<i>Assorted sashimi, 3kinds or 5kinds (For one person)</i>		
鮮魚のカルパッチョ 柚子ドレッシング		2,280
<i>Fresh fish, Carpaccio</i>		
鮮魚の胡麻醤油和え 赤身,白身,ブリなど数種類のお魚を胡麻醤油で		1,400
<i>Fresh fish dressed with sesame soy sauce</i>		

| 特選素材 | Special Materials

高知土佐あかうし炭火焼	<i>Charcoal grilled Japanese Beef "TOSA AKAUSHI"</i>		
“ランプ”	Rump	120 g	6,930
“リブローズ”	Rib Eye	120 g	8,900

高知宿毛	オオモンハタ 炭火焼 または 煮付け	3,800
<i>Areolate grouper, Charcoal grilled or Simmered in sweetened soy sauce</i>		
高知宿毛	カンパチかま 炭火焼	2,500
<i>Collar of Greater amberjack, Charcoal grilled</i>		
ルウエー	サーモンかま 炭火焼	2,500
<i>Collar of Salmon, Charcoal grilled</i>		
高知宿毛	トウゴロウイワシ 唐揚げ	1,300
<i>TOUGOROU Sardine, Deep fried</i>		
高知宿毛	アオリイカ ゲソ 炭火焼 わさびダレ	1,500
<i>Bigfin reef squid tentacles with wasabi sauce, Charcoal grilled</i>		
オーストラリア	ラム タン 炭火焼	1,900
<i>Lamb from Australia, Charcoal grilled tongue</i>		

| 逸品 | Something to snack on

国産 牛舌の塩漬け 和辛子ピクルス添え	2,000
<i>Salted Beef tongue with pickles</i>	
大山鶏せせり 唐揚げ おろしポン酢添え	1,600
<i>Deep fried DAISEN chicken parsley with grated radish and PONZU sauce</i>	
いぶりがっことクリームチーズ	770
<i>Smoked Japanese radish and cream cheese</i>	
鶏レバーパテ 醤油麹のそぼろ添え	960
<i>Chicken liver pate with minced chicken meat fried in soy sauce koji</i>	

| 食事 | Rice

高知	しらすとエシレ発酵バター 釜飯	1 合 1,850
<i>Whitebait and ECHIRE fermented butter, Iron-pot rice</i>		

デザートメニュー Dessert menu

本日のデザート盛り合わせ 1,800
Today's Dessert Assorted

カタラーナ 770
Catalana クレームブリュレの原型ともいわれる、カタルーニャ伝統の冷たいスイーツ

ガトーショコラ バニラアイス添え 770
Gâteau Au Chocolat with Vanilla Ice Cream 濃厚に仕上げた自家製ケーキ

クレーマコッタ 770
Crema Cotta フレッシュ生クリームを使用した、なめらかな口当たりで濃厚なプリン

焼きアップルパイ 選べるアイスクリーム添え 1,000
Apple Pie 下記のアイスクリームより お好みの物を

アイス / シャーベット 各 660

《Ice Cream》

バニラ
Vanilla

ピスタチオ
Pistachio

コーヒー
Coffee

イチゴ&マスカルポーネ
Strawberry & Mascarpone Cheese

《Sherbet》

レモン
Lemon

マンゴー&パッションフルーツ
Mango & Passion fruit

ブラッドオレンジ
Blood orange

| 食後に | After Dinner

珈琲 500
Coffee

紅茶 (セイロン) 500
Ceylon Tea