

本日のおすすめ Today's Special

国産うなぎ	白焼き 酢橘、本わさびを添えて	2,750
	Charcoal Grilled Eel	
	釜飯	2,980
	Eel Kamameshi	
	肝吸い	450
	Eel Liver Soup	
松阪牛ロース肉・和牛ヒレ肉の食べ比べ	各 60g	7,500
	Charcoal Grilled Matsusaka Beef Loin/WAGYU Beef Filet	
松阪牛ロース肉炭火焼き	120g	7,500
	Charcoal Grilled Matsusaka Beef Loin	
和牛のたたき 自家製ポン酢で	100g	2,980
	Rare Seared Japanese Beef with Ponzu Sauce	
牛肉の薫灸り焼き 本わさび、薬味を添えて		2,980
	Straw Fire Grilled Beef	

各地より入荷 鮮魚

特選魚介 鮮魚のお造り(2人前~)	三種盛り合わせ	980/1人前	五種盛り合わせ	1,580/1人前
	Assorted Sashimi, from 2pcs~			
鮮魚のカルパッチョ				2160
	Carpaccio			

旬野菜を味わう 全国各地より取り寄せた旬の野菜。素材を活かした調理法で

帆立とちりめんの葱サラダ	1,450	マグロとアボカドの生春巻き	1,580
	Scallion and Dried Young Sardines Green Onion Salad		Fresh Spring Roll in Tuna and Avocado
日向夏とホワイトセロリのサラダ	1,200	紅はるかのニョッキ	1,200
	Citrus Tamurana and Celery Salad		Gnouchi Sweet Potato
自家製ソーセージ	1,300	焼き空豆	1,200
	Sausage		Grilled broad bean
山菜の天麩羅	1,800		
	Wild vegetables TEMPURA		

お食事

松阪牛の炙り寿司	2貫 / 1,500	金目鯛の釜飯	2,200
	Light Broiled MATUSAKA Beef Sushi		Alfonsino Kamameshi
韓国風鮑のおかゆ	2,000		
	Abalone and Rice Porridge Korean Style		

| 魚介の逸品 |

雅瀬の白海老唐揚げ 900
Deep Fried White Shrimp

ブリカマ香草焼き 1,600
Grilled Collar of Yellowtail with Herbs

あんこうのみの焼き 1,600
Deep Fried Monkfish Wrapped with Potato

水蛸のガーリックソテー 1,280
Garlic Sauteed Octopus

貝と空豆のパイ包み 2,200
Shell and Broad Bean Wrapped in Pie and Grilled

| お酒のお供に |

自家製からすみ 1,580
Dried Mullet Roe

平目えんがわの炙り 1,280
Broiled Flounder Edge

たたみいわし 950
Dried Whitebait

土佐の丸干し 1本 580
Whole Dried Sardines

冷製鴨のロースト ライムの香り 1,480
Lime Flavor Roasted Duck

牛肉の佃煮 1,200
Beef Boiled Down in Soy Sauce

豆腐の味噌漬け 720
Tofu Preserved in Miso

水ダコの梅肉和え 1,000
Parooctopus with Pickled Plum

ラムタンの炭火焼き 1,500
Charcoal Grilled Lamb Tongue

島らっきょう味噌漬け 660
Shima rakkyo pickled in miso

| 甘味 |

バニラアイス / チョコレートアイス / ラズベリーソルベ / マンゴーソルベ 各 700
Vanilla Ice Cream / Chocolate Ice Cream / Raspberry Sorbet / Mango Sorbet

デザートの盛り合わせ 1,800
Assorted Desserts

パテ・ド・ショコラ 980
Chocolate Paste

ティラミス風 シフォンケーキ 980
Chiffon Cake

鳳凰卵のクレームブリュレ 980
“Hououran” Crème brul