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 Charcoal Grilled Eel	2,750
	釜飯 Eel Kamameshi	2,980
	肝吸い Eel Liver Soup	450

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　120 g　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

牛肉の藁炙り焼き　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
Scallion and Dried Young Sardines Green Onion Salad

マグロとアボカドの生春巻き　1,580
Fresh Spring Roll in Tuna and Avocado

ソフトシェルシュリンプのピリ辛サラダ　1,400
Soft shell Shrimp Spicy Salad

紅はるかのニョッキ　1,200
Gnoochi Sweet Potato

焼き空豆　1,200
Grilled Broad Bean

魚介の逸品

太刀魚の天ぷら 1,480
Cutlassfish Tempura

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

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 2,000
Shell and Broad Bean Wrapped in Pie and Grilled

ホタルイカと紅生姜のフリット 1,200
Deep Fried Firefly squid and Pickled ginger

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

アキレストマト味噌煮込み 1,800
Stewed Beef Tendon in Miso and Tomato

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

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

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

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

自家製ソーセージ 1,300
Sausage

お食事

松阪牛の炙り寿司 2貫 / 1,500
Light Broiled MATUSAKA Beef Sushi

韓国風 鮑のおかゆ 2,000
Abalone and Rice Porridge Korean Style

鰆の釜飯 1,900
Spanish Mackerel Kamamesh

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