

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

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 ホワイトアスパラ玉素焼き 1,800
Scallion and Dried Young Sardines Green Onion Salad White Asparagus Egg Unbaked

マグロとアボカドの生春巻き 1,580 焼き空豆 1,200
Fresh Spring Roll in Tuna and Avocado Grilled Broad Beans

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

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

サワラの釜飯 1,900
Spanish Mackerel Kamameshi

| 魚介の逸品 |

鰹タタキと山形だしのミルフィーユ仕立て 1,650
Bonito and Vegetables Sauce Mille Feuille Style

太刀魚の天ぷら 1,480
Cutlassfish Tempura

カンパチカマ香草焼き 1,600
Grilled Collar of Amberjack with Herbs

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

サワラの醤油麴焼き 1,500
Grilled Mackerel Soy Sauce Ricemalt

貝と空豆のパイ包み 1,600
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

アオリイカゲソ炭火焼き レモンねぎ塩 1,480
Grilled Bigfin Squid with Lemon and Salt Lemon

| お酒のお供に |

自家製からすみ 1,580
Dried Mullet Roe

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 Pakkyo 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

| 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

びわの大福 980
Biwa Daifuku

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

