

# 今宵のおすすめ

## 【前菜・鮮魚料理】 Appetizer、Fresh fish dishes

鮮魚のお造り三種盛り（1人前）	1,600
Assorted Sashimi, 3kinds (2slices each of 3kinds)	
鮮魚のお造り五種盛り（1～2名様）	2,800
Assorted Sashimi, 5kinds (2slices each of 5kinds)	
白子ポン酢	1,000
Soft roe with Ponzu Sauce	
牛さがりタタキ風カルパッチョ マスタードドレッシング	1,600
Beef Hanger Carpaccio	

## 【お酒、ワインのおつまみに】 Japanese Delicacies

白レバーとキャラメル林檎のクレームブリュレ バケット添え	1,000
White liver and caramel apple creme brulee	
生ハムとチーズの盛り合わせ	1,400
Assorted Prosciutto and Cheese	

## 【野菜・豆腐料理】 Vegetable・Tofu Dish

長芋とスモークサーモンのマッシュサラダ	1,200
Yam and smoked salmon mash salad	
ハモンセラーノと季節のフルーツのシーザーサラダ	1,900
Serrano jamon and seasonal fruits Salad	
生湯葉刺し	900
Fresh Soymilk Skin Sashimi	
じゃこ葱豆腐	1,300
Tofu with Young Sardines and Spring Onion	

## 【逸品料理】 Special Dish

<b>塩炒り銀杏</b>	900
Salt roasting of the ginkgo	
<b>牛肉とじゃが芋のコロッケ</b>	900
Beef and Potato croquette	
<b>白子の天婦羅</b>	1,400
Soft roe tempura	
<b>ラムタンの炭火焼き</b>	2,100
Charcoal grilled lamb tongue	
<b>生麩の豆乳チーズフォンデュ</b>	2,800
Namafu and soy milk cheese fondue	

## 【お食事】 Rice Dish

<b>サバ味噌漬け 鉄釜飯</b>	1,800
Mackerel marinated in miso	
<b>炙りホタテ 山椒バター 鉄釜飯</b>	2,200
Roasted scallop Pot Rice	
<b>秋しゃけ 鉄釜飯</b>	2,500
salmon and salmon roe Pot Rice <b>イクラ添え</b>	
<b>あら汁</b>	600
* 10分ほどお時間を頂戴します Miso Soup Made from the Bony Parts of Fish	

※別紙にも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。