

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 | |
| 和牛の藁炙り焼き | 本わさび、薬味を添えて | 150g 2,980 |
| | Straw Fire Grilled Beef | |
| 和牛ゲタカルビの葱塩ダレ | | 100g 2,100 |
| | Grilled Japanese Beef Rib with Salt-Based Green Onion Sauce | |

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

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

豚トロのポン酢サラダ 1,300
Ponzu Salad with Pork Trotter

お食事

鮭といくらの釜飯 1,800
Salmon and Salmon Roe Cooked in a Pot

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

| 魚介の逸品 |

イカの真丈揚げ イカスミソース 1,600
Deep Fried Squid Mousse with Squid Ink Sauce

カンパチカマ香草焼き 1,400
Grilled Collar of Amberjack with Herbs

トウゴロウイワシの唐揚げ 900
Deep Fried Sardine

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

穴子のかぼちゃ饅頭 1,900
Conger Eel and Squash Dumpling

| お酒のお供に |

塩炒り銀杏 900
salted and roasted ginkgo nuts

自家製からすみ 1,580
Dried Mullet Roe

島らっきょう味噌漬 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

大山鶏のみりん粕漬焼き 2,000
Daisen Chicken Grilled with Mirin-Kas

豚肉あずき煮 もなか仕立て 1,600
Stewed Pork and Squash in Monaka

| 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

デザート盛り合わせ 1,800
Assorted Desserts

泡のキューブアイス 980
Bubble Cubes of Ice Cream

鳳凰卵のクレームブリュレ 980
Phoenix Egg Crème Brulee

パテ・ド・ショコラ 980
Chocolate Paste

りんごのパイタルト バニアイス添え 1,100
Apple Pie Tart with Vanilla Ice Cream