今宵のおすすめ

【前菜・鮮魚料理】Appetizer･Fresh fish dishes

鮮魚のお造り五種盛り（1～2 名様） Assorted Sashimi, 5kinds　(2slices each of 5kinds)	2,800
鮮魚のカルパッチョ　胡麻ポン酢ドレッシング Fresh fish Carpaccio with Sesame ponzu saucedressing	2,000
生湯葉刺し Fresh Soymilk Skin Sashimi	900
北海タコのわさび和え Octopus with Wasabi Dressing	900
あん肝ポン酢 Monkfish Liver in Ponzu	900
〆サバの胡麻醤油和え Mackerel with sesame dressing	1,200
生ハムとチーズの盛り合わせ Hamon Serrano and Cheese	1,800
【低温調理】牛タン刺し　ネギ塩添え Sliced raw beef tongue	2,500

【逸品料理】Special Dish

じゃこ葱豆腐 Tofu with Young Sardines and Spring Onion	1,300
ハッシュドビーフの春巻き Hashed Beef Spring Rolls	2 本　600
芝海老の唐揚げ Deep fried shrimp	900
和牛カルビ炒め Japanese Wagyu beef Short Rib Stir-fry	1,800

【お食事】Rice Dish

ブリカマ 鉄釜飯 Yellowtail Pot Rice	1,800
炙りホタテ 鉄釜飯 山椒バター入り Roasted scallop Pot Rice	2,200
金目鯛 鉄釜飯 Golden eye snapper Pot Rice	3,200
あら汁 ＊10分ほどお時間を頂戴します Miso Soup Made from the Bony Parts of Fish	600

【甘味】Dessert

塩のシフォンケーキ Chiffon cake	800
りんごタルト Apple tart	900
本日のアイス (バニラ/抹茶/黒糖/白桃ソルベ) Ice cream or sorbet	660

※別紙で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。