

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)	2,800
Assorted Sashimi, 5kinds (2slices each of 5kinds)	
鮮魚のカルパッチョ 柚子マスタードドレッシング	2,000
Fresh fish Carpaccio with Yuzu mustard sauce dressing	
【愛媛県産】なまこ酢	800
Sea cucumber vinegar	
生姜真鯛と菜の花の胡麻和え	1,200
Red sea bream with sesame dressing	
生ハムとチーズの盛り合わせ	1,800
Hamon Serrano and Cheese	

【逸品料理】 Special Dish

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	
牛すじ山椒コロツケ	2ヶ 700
Beef Tendon and Sansho Pepper Croquette	
芝海老の唐揚げ	900
Deep fried shrimp	
あんこうの唐揚げ	1,000
Fried monkfish	

【お食事】 Rice Dish

竹の子 鉄釜飯	1,900
Bamboo shoots Pot Rice	
炙りホタテ 鉄釜飯 山椒バター入り	2,200
Roasted scallop Pot Rice	
伊勢海老 鉄釜飯	6,400
Japanese spiny lobster	
あら汁 *10分ほどお時間を頂戴します	600
Miso Soup Made from the Bony Parts of Fish	

【甘味】 Dessert

抹茶シフォンケーキ	800
Chiffon cake	
さつまいもタルト	900
Sweet potato tart	
本日のアイス (バニラ/黒豆ときな粉/小豆ミルク/白桃ソルベ)	660
Ice cream or sorbet	

※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。