

本日のおすすめ Today's Special

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~

岩手産三年牡蠣 (生 or 焼き) 1,200
Oyster Raw · Grilled

鮮魚のカルパッチョ 2,160
Today's Fish and Vegetables Carpaccio

天然フグの唐揚げ 2,000
Deep Fried Wild Pufferfish

銀ダラの西京焼き 2,000
Miso Marinated Grilled BoSablefish

桜海老道明寺の焼売 4ヶ 1,600
Steamed Sakura Shrimp Dumplings

マグロのほほ肉ソテー 2,000
Sauteed Tuna Cheek

本マグロのレアカツ 3,200
Tuna Rare Cutlet

甘鯛の天麩羅 3貫 2,400
Fried Tilefish

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 1,900
Fresh Spring Roll in Tuna and Avocado

野菜の天麩羅 1,800
Vegetable Tempura

竹の子の天麩羅 6貫 1,800
Bamboo Shoot Tempura

そら豆の炭火焼き 5本 1,600
Charcoal Grilled Fava Beans

山菜の天麩羅 2,000
Wild Vegetable Tempura

お酒のお供に

長崎産からすみ 1,580
Dried Mullet Roe

平目えんがわ西京焼き 1,500
Saikyo-yaki of Flounder Fin

静岡駿河産たたみいわし炙り 1,000
Toasted Dried Sardine Sheet

新潟産越後へしこ炙り 1,600
Seared Mackerel Pickled in Rice Bran

鹿児島産うるめいわし丸干し 1,200
Dried Whole Sardines

ふぐ皮ポン酢 900
Parboiled Pufferfish Skin with Ponzu Sauce

| 厳選肉料理 |

松阪牛ロース炭火焼き 240 g 12,000

Charcoal Grilled Matsusaka Beef Loin

米沢牛サーロイン炭火焼き 120 g 5,200

Charcoal Grilled Yonezawa Beef Sirloin

京鴨の柑橘漬け炭火焼き 1,800

Charcoal Grilled Kyoto Duck Marinated in Citrus

| お食事 |

高菜明太茶漬け 1,100

Takana and Spicy Cod Roe Boiled Rice with Tea

松茸の釜飯 3,300

Matsutake Mushroom Rice Pot

| 甘味 |

ガトーショコラ ～アイス添え～ 1,200

Gateau Chocolat with Ice Cream

バスク風チーズケーキ ～お好みのアイスと～ 1,200

Basque Style Cheesecake with Ice Cream

“ガトーショコラ、バスク風チーズケーキ アイス 下記からお選び下さい”

バニラアイス / チョコレートアイス / ラズベリーソルベ / キャラメルクリーム / マンゴーソルベ

Vanilla Ice Cream / Chocolate Ice Cream / Raspberry Sorbet / Caramel Cream / Mango Sorbet 単品 700

クレームブリュレ 980

Crème Brûlée

あんみつ ～自家製あんこと黒蜜と共に～ 700

Anmitsu Homemade Bean Paste and Brown Sugar Syrup

ほうじ茶ブランマンジェ ～黒蜜ときな粉～ 700

Coffee Blancmange Salted Caramel Sauce

デザートの盛り合わせ 2,200

Assorted Desserts

コーヒーや紅茶もご用意しておりますので、是非ドリンクメニューもご覧下さい。

The Drinks Menu Also Includes Coffee and Tea.