

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 柚子胡椒ドレッシング	2,000
Fresh fish Carpaccio with Yuzu pepper dressing	
パテ・ド・カンパーニュ	1,200
Pâté de Campagne	
生ハムとチーズの盛り合わせ	1,800
Hamon Serrano and Cheese	

【野菜・豆腐料理】 Vegetable・Tofu 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	
筍の炭火焼き	1,500
Grilled bamboo shoots over charcoal	
焼き空豆 (7~8本)	1,500
Grilled broad beans	

【逸品料理】 Special Dish

高知県産 天然真鯛の竜田揚げ	1,200
Deep-fried Red seabream	
ブリカマの塩焼き	1,400
Grilled Amberjack	
金目鯛の天婦羅	2,200
Tempura of golden eye snapper	

【炭火料理】 charcoal-grilled dishes

栃木県産 和牛かぶりの炭火焼き 塩葱レモンだれ 3,800
Charcoal-grilled Wagyu beef cap

【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

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

ミルクシフォンケーキ 800
Chiffon cake

【本日のおすすめ】 タルトタタン 900
Tarte Tatin

本日のアイス (バニラ/抹茶/ベルギーチョコ/苺ソルベ/レモンソルベ) 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。
