

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 バジル&ホワイトバルサミコドレッシング	2,000
Fresh fish Carpaccio	
タコのガーリックマリネ	1,200
Garlic marinated octopus	
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	
焼き空豆 (7~8本)	1,500
Grilled broad beans	
牛タンとフルーツトマトのサラダ 新玉葱とパセリのドレッシング	1,800
Beef Tongue and Fruit Tomato Salad with New Onion and Parsley Dressing	
桜海老真丈と春キャベツの冷製ミルフィーユ仕立て	1,800
Cold Mille-feuille of Sakura Shrimp Shinjo and Spring Cabbage	

【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	
カンパチかまの塩焼き	1,400
Grilled Amberjack	
アンコウの玉子とじ	1,600
Anglerfish with egg	
稚鮎の天婦羅	1,600
Tempura of young sweetfish	
あわびの天婦羅	1,800
Tempura of Abalone	
メバルの一夜干し	2,200
Dried rockfish	

【お食事】 Rice Dish

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	
タルトタタン (キャラメルリンゴのタルト)	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。