

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 1580/1人前
Assorted Sashimi, from 2pcs〜

鮮魚のカルパッチョ 2,160

Today's Fish and Vegetables Carpaccio

アイナメの塩麴焼き 1,800

Salt-Koji Grilled Fatgreenling

本マグロのレアカツ 3,200

Tuna Rare Cutlet

真蛸の天麩羅 1,800

Octopus Tempura

ズワイガニの天麩羅 2,000

Tempura of Snow Crab

ズワイガニの酢の物 蟹味噌添え 1,800

Vinegared Snow Crab with Crab Miso

《兜の酒蒸し》

鯛 (半身) 2,500

Steamed Red Sea Bream Head with Sake

スジアラ 4,000

Steamed Sujiara Grouper Head with Sake

《オープン焼き》

カンパチカマ (2貫) 1,800

Oven-Roasted Amberjack Collar

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

ブラータチーズと生ハム・シャインマスカットとイチジクのサラダ 2,600

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

天狗印の枝豆 味緑 1,400

Tengu Brand "Miryoku" Edamame

京都丹波産大黒舞茸の天麩羅 1,600

Tempura of Daikoku Maitake Mushrooms

お酒のお供に

静岡駿河産たたみいわし炙り 1,000

Toasted Dried Sardine Sheet

長崎県産生カラスミ 1,800

Fresh Nagasaki Karasumi

熊本県産エシャレットの味噌漬け 1,080

Miso Pickled Shallot Bulbs

| 厳選肉料理 |

松阪牛ロース炭火焼き 120 g 5,200

Charcoal Grilled Matsusaka Beef Loin

山形牛ロース炭火焼き 120 g 5,200

Charcoal Grilled Yamagata Beef Loin

短角牛レバーの竜田揚げ 1,880

Deep-fried Tankaku Wagyu Liver

和牛のサムギョプサル風 2,980

Samgyeopsal-Style Wagyu Beef

| お食事 |

胡麻だれ鯛茶漬け 1,500

Sea Bream Chazuke with Sesame Sauce

小蛸と蓮根の笹巻きちまき 1ヶ 900

Octopus and Lotus Root Chimaki

| 甘味 |

ガトーショコラ ～アイス添え～ 1,200

Gateau Chocolate 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

デザート盛り合わせ※当日のメッセージプレート等に… 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.