

— 生のもの —  
青森 文間 2600  
ズク付けの季節イカを遠く  
文間に集り出す。エサが少く  
から味わった濃く味せし  
天然生本まぐろの選り  
カルパチヨ

長崎 フエのあぶり 2400  
カルパチヨ  
あぶりしポン酢  
最近 海が荒れ魚が少なくなつた中の極上物!

白竹 オリーブとセロリのマリネ 1400

熊本 馬刺 1800  
カルパチヨ仕立 1800

馬刺 ターフ仕立 1600

本母の1/2マリアシ - 煮

文間本まぐろ 中とろ 700 愛知 タイフ具 500  
赤身 550 熊本 子ハジ 400  
鉄火巻 1800

# — の野菜 —

下ごしらえの肉とベーコン 12人分 醬油  
炒め 980

加菜レニユニまじめるとりきほろあし

海老芋のフリット 800 1200

紫イモと干し柿のサラダ 650

春菊のサラダブルチズ風味 700

新じゃがポテトフリット 650

トマトとモロヘイヤのサラダ 700

苺とレニユと生ハム 白ネギ 850  
マカロンネの

## 野菜料理の盛り合せ

12人分 紫キャベツのサラダ 950

水餃子 サラダ 菜花

—魚—

エビ-タタキ<sup>300</sup> オズ<sup>11</sup>!!

フエのあら炊き 1980

太刀魚の味噌漬<sup>300</sup>焼 1600

花鱈の塩麹<sup>300</sup>焼 1800

カキの酒炒り 700

—肉—

2~3人前 250g 3500前後

北海道牛リブロースのグリル 山付けロース

岩中豚のロースト きのこバターソース 1800

牛あね肉のじゃが<sup>300</sup>も煮 1300

冷製真鴨の蒸し巻 800

鶏もも焼 九条ぬき汁 900

トリッパの子<sup>300</sup>煮込み<sup>300</sup>チヌ<sup>200</sup>焼 800

とりレバーのしょう<sup>300</sup>煮 550

— 寿 —

カラスニ大根 800 イカの塩辛 680

削りパルミツァー) とナッツ 600

新まんかん揚げ 700

オリーブとモツァレラ 700

— 飯 —

しらすと塩昆布梅子の焼めし 650

にぎり飯 (梅. じゃぶ. ちりめん) 300

赤だし 300 トライキミカレー 800

— パスタ —

カキ とセリのパスタ 2100

ゆず胡椒バター風味

— デザート —

パニョリス 400

フランス産苺のクッキー + 200