

— 鮮 —

カツオの塩タキタ^塩薬味¹⁴⁰⁰
宮城- カツオパチーとナンブー³漬¹⁴⁰⁰

北海道 ホタテとアボガトのヌリ¹²⁰⁰

タコとオクラの梅肉和え ¹²⁰⁰

馬刺 熊本県産 赤身ヒレ肉

お好み¹の仕立²こ³どう⁴せ⁵ ¹⁸⁰⁰

・お造り 生姜、ねぎ、再仕込み醤油

・カルパッチョ パルメザンチーズとパルサジエ

・タッパル 実山椒と醤油風味の肉を炒る

— 酒菜 —

焼えたまめ 600

おまかせ野菜料理の盛り合わせ

4~5品 1000

リンゴと梨の生ハムの白米とえ 850
マスカット マスカルポネ

トマトとモウツァレツのサラダ 750

ガリウツリツリツ 1400

あわびしいたげのカルパッチョ 800

丸揚げビーマン オカシウチ 600

鶏もも焼 たねねポテト 900

トウモロコシの唐揚げ 600

ドライキーマとチーズのホットサンド 600

ホタテ、タコ、えびのフテ-^{1/2} 1200

黒毛和牛のローストビーフ 1500

岩^{イワ}中^{チウ}椒、厚切りロースハム 1800
実山椒1/2-

銀たらのみそ漬り焼 1500

吟製真鴨の蒸し煮 1000

石臼肝、黒イモ、レニソンのチ- 900

—肴—

ゆきたらし 650

削りパルメザン-1とチキ 600

オリ-ブとモツァレラ 600

ヒリレバーの低温調理 550

甘納豆バター 700

-X-

-冷たい煮干しと油⁵⁰⁰

ホワアとマ⁴ルム¹のクリーム¹-スパン¹
ちめん¹と塩昆布¹梅干しの焼¹ 1600
650

オズキリ (梅干しの¹、ちめん¹の²) 300

ドライキ-マカ¹-800 合計 300

-甘味-

バナナアイス 400 +200 ア¹ボ¹ス¹リ¹を¹ル¹を¹カ¹ケ¹テ

ほろ苦プリン 400 +300 ア¹ボ¹ス¹の¹せ

チョコア¹リ-又 600

バスク¹ア¹チ¹-ズ¹ケ¹-キ 600