

代官山



MICHELIN
BIB GOURMAND
2023



△△△

OFFICIAL WEB SITE

ホームページを開設致しました。
お席のご予約はこちらから
お願い致します。

おまかせコース

七品

- ・先付・旬彩二種・お刺身
- ・海老しうまい・白身魚のあられ揚げ
- ・骨付き黒酢豚
- ・ミニ海鮮ちらし寿司

九品

- 【土鍋ごはん付】 九,八〇〇円
- ・先付・和牛寿司
- ・稚鯈の天ぷら・お刺身
- ・海老しうまい・季節の魚料理
- ・国産牛ほほ肉の柔らか煮
- ・土鍋ご飯・甘味

十一品

- 【季節の小皿料理】一二,〇〇〇円
- ・先付・和牛寿司・赤海老の香味漬け
- ・稚鯈の天ぷら・刺身
- ・手羽先のおかき揚げ
- ・季節の小鍋・季節の魚料理
- ・和牛サーロインの炭火焼き
- ・土鍋銀しやり・鰻の蒲焼き・甘味

逸品

揚げ物

本気のアジフライ

- 手羽先のピリ辛おかき揚げ

グリーンサラダ

大人の蟹クリームコロッケ

新鮮野菜のせいろ蒸し

サーモンのレアカツ

ふんわり海老しうまい玉子

活〆穴子の天ぷら

絶品！骨付き黒すぶた

氣まぐれアヒージョ

和牛の叩き

すっぽん小鍋

和牛の赤ワイン煮

つまみ鍋

うちの和牛肉じゃが

のにお食事

国産牛

鮑生姜煮と九条葱

黒毛和牛のカツ

鮭ハラスといくら

トリュフ風味のソース

黒毛和牛の照焼きと

和牛サーロインの炭火焼き

いくらとからすみの

銀鱈の西京焼き

焼きおにぎり

国産令鴨の山椒焼き

酢橘半田煮麺

絶品 すっぽん煮麺

いいくらとからすみの

辛子明太子

焼きおにぎり

芽キャベツの素揚げ

自家製醤つねい海老

厚切り牛タン

鰻の白焼き

サーモンの塩辛

いいくらのディップ添え

うちのぬか漬け

辛子明太子

九八〇円

自家製醤つねい海老

一,二〇〇円

銀鱈の西京焼き

二,四〇〇円

国産令鴨の山椒焼き

二,二〇〇円

厚切り牛タン

二,八〇〇円

芽キャベツの素揚げ

四,〇〇〇円

辛子明太子

五,五〇円

自家製醤つねい海老

六,八〇円

銀鱈の西京焼き

九八〇円

国産令鴨の山椒焼き

九八〇円

厚切り牛タン

六,八〇円

芽キャベツの素揚げ

八八〇円

辛子明太子

九八〇円

自家製醤つねい海老

一,二〇〇円

銀鱈の西京焼き

二,四〇〇円

国産令鴨の山椒焼き

二,二〇〇円

厚切り牛タン

二,八〇〇円

芽キャベツの素揚げ

四,〇〇〇円

辛子明太子

五,五〇円

自家製醤つねい海老

六,八〇円

銀鱈の西京焼き

六,八〇円

国産令鴨の山椒焼き

六,八〇円

厚切り牛タン

六,八〇円

芽キャベツの素揚げ

六,八〇円

辛子明太子

六,八〇円

自家製醤つねい海老

六,八〇円

銀鱈の西京焼き

六,八〇円

国産令鴨の山椒焼き

六,八〇円

厚切り牛タン

六,八〇円

芽キャベツの素揚げ

六,八〇円

辛子明太子

六,八〇円

自家製醤つねい海老

六,八〇円

銀鱈の西京焼き

六,八〇円

国産令鴨の山椒焼き

六,八〇円

厚切り牛タン

六,八〇円

芽キャベツの素揚げ

六,八〇円

辛子明太子

六,八〇円

自家製醤つねい海老

六,八〇円

銀鱈の西京焼き

六,八〇円

国産令鴨の山椒焼き

六,八〇円

厚切り牛タン

六,八〇円

芽キャベツの素揚げ

六,八〇円

辛子明太子

六,八〇円

自家製醤つねい海老

六,八〇円

銀鱈の西京焼き

六,八〇円

国産令鴨の山椒焼き

六,八〇円

厚切り牛タン

六,八〇円

芽キャベツの素揚げ

六,八〇円

辛子明太子

六,八〇円

自家製醤つねい海老

六,八〇円

銀鱈の西京焼き

六,八〇円

国産令鴨の山椒焼き

六,八〇円

厚切り牛タン

六,八〇円

芽キャベツの素揚げ

六,八〇円

辛子明太子

六,八〇円

自家製醤つねい海老

六,八〇円

銀鱈の西京焼き

六,八〇円

国産令鴨の山椒焼き

六,八〇円

厚切り牛タン

六,八〇円