



おまかせコース

七品 7800円

- ・本日の先付 ・旬彩二種
- ・本日のおすすりめ刺身 ・海老しうまい
- ・白身魚のあられ揚げ ・豚のロースト
- ・ミニ海鮮ちらし

九品 「土鍋ごはん付」 9800円

- ・本日の先付 ・和牛の握り寿司
- ・鮫鱈の唐揚げ
- ・本日のおすすりめ刺身 ・海老しうまい
- ・寒獅の炭火焼き
- ・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」 12000円

- ・本日の先付 ・和牛の握り寿司
- ・赤海老の香味漬け ・鮫鱈の唐揚げ
- ・本日のおすすりめ刺身
- ・蟹クリームコロッケ ・季節の小鍋
- ・甘鯛の西京焼き
- ・黒毛和牛のローストビーフ
- ・鯉の蒲焼き ・土鍋銀しゃり ・甘味

お刺身盛合せ **【天然鮮魚】**

〜七種盛り〜

2人前 3500円
3人前 5000円
4人前 6800円

とりあえず

- 無花果バター 880円
- サーモンの塩辛 980円
- うちのぬか漬け 880円
- 自家製酔っ払い海老 1200円

逸品

- ポテトサラダ 980円
↳半熟燻製煮玉子のせ
- グリーンサラダ 980円
- ふんわり海老しうまい 2個 1600円
- 絶品！骨付き黒すぶた 2800円

和牛料理

- 和牛炙り寿司 2ヶ 1600円
- 和牛の叩き 2800円
↳薬味野菜とボン酢で
- ほほ肉の赤ワイン煮 3200円
- ローストビーフ 3800円
↳黒すくりのソースで
- サーロインの炭火焼き 4800円
↳季節野菜とわさびボン酢

揚げ物

- 本気のアジフライ 980円
- 手羽先のピリ辛おかき揚げ 980円
- 大人の蟹クリームコロッケ 1800円
- 活穴子の天ぷら 2800円

炭火焼き

- 銀鱈の西京焼き 2600円
- 厚切り牛タン 3200円
- 鰻の白焼き 4000円
又は蒲焼き

つまみ鍋

- 気まぐれアヒージョ 2000円
- 北海道産鮫鱈鍋 3800円
- すっぽん小鍋 3800円

メのお食事

- 土鍋ごはん 3200円
- 牡蠣と芹 4000円
- 鮭ハラスといくら 4000円
- 黒毛和牛の照焼きと漬け玉子 4600円

- 海鮮小丼 1800円
- 絶品すっぽん煮めん 2000円
- 本日の味噌汁 550円

甘味

- 黒糖アイス黄粉・黒蜜 480円
- チョコレートムース 680円
- ほうじ茶ティラミス 680円



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。

English menu available / 提供英文菜單 / 영어 메뉴가 있습니다.