

サラダ

スライス大根の創菜サラダ 生姜ドレッシング	¥550
カリッと揚げた釜揚げしらすのサラダ 梅風味	¥600
鶏もも肉と季節野菜の焼きサラダ	¥750
たっぷりチーズと生ハムのシーザーサラダ	¥800

前菜 アラカルト

茄子のグリル 生姜醤油風味	¥500
自家製レーズンバターとクラッカーの取合せ	¥550
里芋の唐揚げ みぞれ餡掛け	¥600
海の幸と八朔のマリネ	¥700
パルマ産生ハム オリーブオイルと黒胡椒で	¥750
本日の前菜5種盛り合わせ	¥900
本日の鮮魚のカルパッチョ仕立て	¥900
キノコとソーセージの彩りピザ	¥900
梅としらすの和風ピザ	¥900
本日のお造り 3種盛り合わせ	¥1,200
国産牛ローストビーフのマリネ風	¥1,400

魚介料理

天然海老のグリル ガーリックバター焼き (1尾)	¥700
カレイの唐揚げ 甘酢餡かけ	¥800
鰯 (あじ) のムニエル カレー風味	¥800
帆立貝柱のグリル バター醤油味	¥900
真鯛のソテー 焦がしバターのソース	¥900
本日のお奨め魚の煮物	¥1,300

【表示価格はすべて消費税込の価格です】

揚げ物

真鯛の塩煎餅	¥600
裂きイカの磯部揚げ	¥600
煮ごぼうのから揚げ	¥600
新鮮野菜の天婦羅 こだわりの塩で	¥650
2種のチーズの揚げ合わせ	¥700
鶏の唐揚げ 玉葱たっぷりの香味ソース	¥700
海老とチーズのかき揚げ	¥700
3種のおつまみ取合せ (煮牛蒡唐揚げ・真鯛塩煎餅・裂きイカ磯部揚げ)	¥800
魚介類の天婦羅	¥800

肉料理

国産牛すじ大根 ゆず胡椒添え	¥600
鶏もも肉のグリル 照り焼きソース	¥750
鶏もも肉の照り焼きと春野菜のオープン焼き	¥800
紀州うめ鶏の燻製グリル	¥800
ポークカツレツ おろしポン酢とともに	¥800
熟成豚ロース肉のガーリック焼き	¥800
ロールキャベツ トマトソース	¥800
仙台直送牛タン of グリル	¥800
豚の角煮 サラダ添え	¥900
300gのこだわりジャンボソーセージのグリル	¥1,200
国産牛の一口カットステーキ ガーリックスタイル	¥1,400
豪州産サーロインステーキ (160g)	¥2,200
国産牛フィレ肉のグリル (120g)	¥3,200
国産牛ロース肉のグリル (160g)	¥3,200
A5ランク黒毛和牛フィレ肉のグリル (120g)	¥5,400

【表示価格はすべて消費税込の価格です】

チーズ

チーズ単品 (ウォッシュ・ブルー・白カビ・ハード・フレッシュからお選び下さい)	¥450
チーズの盛り合わせ (5種)	¥1,500
じゃが芋とパンのラクレット仕立て	¥1,500
特製チーズフォンデュ (2~3人用)	¥1,800

お食事

こしひかりの白ごはん	¥200
浅利 (アサリ) の炊き込みごはん	¥350
彩りちりめんの混ぜごはん	¥350

徳島阿波尾鶏節で採った出汁茶漬け 各種

・わさび菜

・じゃこ山椒

・昆布佃煮

・南高梅

¥450

・牛時雨煮

・鰻 (うなぎ)

・天茶

¥550

デザート

ブランマンジェ ベリーソース掛け	¥350
抹茶のアイスクリーム	¥350
ほうじ茶のアイスクリーム	¥400
鳴門金時の中華ポテト バニラアイス添え	¥400
ガトーショコラ バニラアイス添え	¥550
食後のコーヒー	¥400

【表示価格はすべて消費税込の価格です】