

サラダ

スライス大根の創菜サラダ 生姜ドレッシング	¥550
カリッと揚げたちりめんじゃこのサラダ 梅風味	¥600
豚バラ肉とエノキ茸の酢味噌和え サラダ仕立て	¥700
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
漬け物3種盛り合わせ	¥550
本日の前菜5種盛り合わせ（お一人様盛り）	¥600
里芋の唐揚げ みぞれ餡掛け	¥600
鰻（うなぎ）のオムレツ 大根サラダ添え	¥700
パルマ産生ハム オリーブオイルと黒胡椒で	¥750
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

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
スズキのポワレ ラタトゥイユ添え	¥900
本日のお奨め魚のバター醤油焼き	¥900
帆立貝柱のグリル バター醤油味	¥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
さきイカの磯部揚げ	¥600
煮ごぼうの唐揚げ	¥600
甘海老の唐揚げ	¥600
蛸の唐揚げ	¥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
鮪（マグロ）のコロッケ 2種のソースで	¥800
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
鶏もも肉のソテー 焼鳥仕立てのソース	¥750
鶏胸肉の燻製グリル	¥800
熟成豚ロース肉のガーリック焼き	¥800
仙台直送牛タンのグリル	¥800
豚の角煮	¥1,000
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
国産牛ローストビーフのマリネ風	¥1,400
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

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		
新生姜とマグロの炊き込みごはん	¥350		
柔らかく煮込んだ国産牛すじ肉のカレー丼	¥500		
特製出汁茶漬け 各種			
・ 鮭と若菜	} ¥450	・ 牛時雨煮	¥500
・ じゃこ山椒		} ¥550	
・ 昆布佃煮			・ 鰻（うなぎ）
・ 南高梅	・ 天茶		

デザート

桃のコンポートの寒天寄せ	¥350
三色こんにゃく餅	¥350
ソルティーライチシャーベット	¥350
マンゴーのジェラート	¥400
ほうじ茶のアイスクリーム	¥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】