



冷前菜

Cold appetizer

お刺身盛り合わせ

Assorted sashimi

1,000 yen～

お漬物盛合せ

(浅漬け・糠漬け・たまり漬け)

Assorted pickles

400 yen

岩もずくと芽かぶの酢の物

400 yen

クリームチーズの2種類盛合せ

～ 桜島大根 と ワサビ漬け ～

Assorted cream cheese

500 yen

【限定5食】極上トロ馬刺し

Best horse sashimi

1,000 yen

お野菜たっぷり “一番サラダ”

vegetable salad

700 yen

海鮮サラダ

Seafood salad

900 yen

温前菜

Hot appetizer

エイヒレの炙り

Scolded Ray' s fin

400 yen

定番のもつ煮込み～味噌仕立て～

Japanese tripe stew ～miso taste～

600

ちくわチーズ磯辺揚げ

Deep-fried Bamboo ring (fish paste) with cheese

400 yen

だし巻き玉子

Rolled egg (Japanese Omelet)

600 yen



温前菜

Hot appetizer

若鶏もも肉のから揚げ

Fried chicken

600 yen

今にも崩れそうな豚バラ肉の角煮と半熟卵

Boiled pork and soft-boiled egg

800 yen

うに、海老、大葉の湯葉包み揚げ

Fried Sea urchin and shrimp

700 yen

本日の天ぷら盛合せ

Assorted tempura

1,500 yen

～料理長おすすめおまかせ串焼き盛合せ～ 8本

Assorted skewers

1,000 yen



肉料理

Meat dish

ご褒美お肉盛

牛イチボ、鴨ムネ肉、鶏モモ、イベリコ豚 盛合せ

Assorted meat (beef,duck,chicken,pork)

1,800 yen

若鶏もも肉一枚焼き

Grilled young chicken

250g

800 yen

豚肩肉の網焼き

Grilled pork shoulder

200 g

900 yen

鴨胸肉のみそ焼き

Duck breast miso Grilled

250 g

1,400 yen

牛イチボの網焼き おろしソース

Grilled beef

200g

1,800 yen

イベリコ豚の鉄板ステーキ

Iberian pork steak

200g

1,500 yen

ごはん

Rice

日替わり土鍋ご飯

(毎日5種類)

Daily clay pot rice

1,000 yen～

おにぎり (塩 or 梅)

rice ball (salt or plum)

300 yen

お茶漬け (海苔 or 梅)

Ochazuke (Seaweed or plum)

400 yen

俵飯のミルフィーユ

(漬け鮪・ウニ・こぼれイクラ)

Rice cake

(Tuna, sea urchin, salmon roe)

4貫 500 yen

