

鮮魚

～築地より～

本日おすすめ料理丸

★オススメ!!
※お時間も頂いてます。

★刺身3点盛合せ580 5点盛780
(大間産本まぐろ、天然グリ、ムサシ)+ (ツガ貝)

★大間産本まぐろの山かけ480

・北海道産天然グリのたたき580

★勝浦産天然蒸しアワビ980

・岩手産生カキ1ヶ350

★北海道産グリ大根580

※天然カジキマグロのソテー700

※長崎産治穴子の白焼き1000

※千葉産ハマグリの炭火焼1ヶ250(2ヶ)

上田料理長オススメ!!

★愛知産アサリバター1酒蒸し各380

日本酒と

※揚げ出し豆腐 380

・サバのいんにくらー油合え 380

・冷奴又 280 ・アヲ汁 200

★前菜3点盛 500 5点盛750

(白レバーペースト
きのこのマリネ
イワシの佃煮) + (ローストポーク
ポテトサラダ)

野菜

空心菜のガーリックソテー 580

・かき入りポテトサラダ380 ・きのこのマリネ350

・もやしナムル&きゅうりのたたき 280

ワインと

★ナヴァラン(ラム肉と野菜の煮込み)480

・信州りんご牛のミートボール 480

・北海道産エゾ鹿のパテ700 ★イカの墨煮480

・アヲグリのテリーヌ790

お肉

★京都美山地鶏の炭火焼 1200

★京都美山地鶏のすき焼き風 780

・鶏のからあげ〜香味ソース〜小300 中580

・串カツ 1本200 (2本〜)

パニ

※アサリのボンゴレビアンゴロロッキョ 980

※ワタリガニのトマトクリームスパゲティ1280