

旬の一品料理

Seasonal A la carte menu

熊本産 若竹煮 \$28
Simmered Bamboo shoots and Wakame seaweed

兵庫産 蛍烏賊ぬた和え \$32
Firefly squid with Mustard vinegar miso sauce

本日のお刺身三種盛り(一人前) \$68
3 kinds of Seasonal Sashimi (For 1 pax)

白魚しんじょのお椀 \$20
Whitebait fish cake clear soup

浅利しんじょのお椀 \$20
Short neck clam fish cake clear soup

静岡産 桜海老の搔き揚げ \$28
Sakura shrimp Tempura (Kakiage)

兵庫産 サヨリと大葉の天麩羅 \$38
Needle fish Shiso roll Tempura

北海道産 トロにしん開き炭火焼き \$38
Charcoal grilled Herring fish

長崎産 アイナメ黄身焼き \$38
Greenling fish Charcoal grill with Egg yolk sauce

静岡産 のどぐろ炭火焼き \$98
Charcoal grilled Blackthroat seaperch

鹿児島産 A5 やまさん和牛サーロインあおさ海苔豆乳しゃぶしゃぶ \$98
Kagoshima A5 Yamasan Wagyu sirloin, Fresh seaweed Soy milk soup Shabu Shabu (100g)

本からすみ蕎麦 \$38
Cold Buckwheat noodle (Soba) with Dried mullet roe powder

鹿児島産 A5 やまさん和牛煮込みカレーうどん (半玉) \$29
Stewed Kagoshima A5 Yamasan Wagyu Curry Udon (Half Portion)

鹿児島産 A5 やまさん和牛出し煮込みと竹の子の釜飯 \$138
Stewed Kagoshima A5 Yamasan Wagyu and Bamboo shoots Clay pot rice

静岡産 桜海老と竹の子の釜飯 \$118
Sakura shrimp and Bamboo shoots Clay pot rice

