

旬の一品料理

Seasonal A la carte menu

秋田産 じゅん菜の酢の物 \$32
Water shield with Vinegar sauce (Cold dish)

明石産 真蛸湯引きとじゅん菜の酢の物 \$32
Soft boiled Octopus and Water shield with Vinegar sauce (Cold dish)

自家製 いわしつみれ、舞茸のお椀 \$24
Homemade Sardine ball and Maitake mushroom clear soup

滋賀産 鮎炭火焼き 骨煎餅 万願寺唐辛子を添えて \$29
Charcoal grilled Sweet fish and Kyoto pepper

滋賀産 鮎天麩羅 骨煎餅 万願寺唐辛子を添えて \$29
Sweet fish and Kyoto pepper tempura

山口産 黒鮑と浅利の酒蒸し \$78
Black abalone and Asari clam cooked with Sake sauce

長崎産 太刀魚と車海老の竜田揚げ 夏野菜餡掛け \$48
Deep fried Beltfish and Japanese Tiger prawn with Summer vegetable sauce

長崎産 太刀魚炭火焼き \$48
Charcoal grilled Beltfish

銀鱈のバター醤油鉄板焼き 淡路島産 玉葱添え \$38
Butter sautéed Cod fish on Teppan plate

帆立のバター醤油鉄板焼き 淡路島産 玉葱添え(4個) \$68
Butter sautéed Scallop on Teppan plate (4 pcs)

長崎産 太刀魚の釜飯 \$138
Beltfish Clay pot rice (For 2 to 3 pax)

鹿児島産 鰻と錦糸玉子の釜飯 \$128
Japanese Eel and Shredded egg Clay pot rice (For 2 to 3 pax)

北海道産 帆立のバター醤油釜飯 \$128 (For 2 to 3 pax)
Scallop Butter Clay pot rice

* 釜飯は調理に25分程度いただきます。

* Clay pot rice will take 25 minutes to cook.