

旬の一品料理

Seasonal A la carte menu

愛知産 銀杏素揚げ \$28

Deep fried Gingko nuts

茨城産 蓮根煎餅 \$18

Lotus root chips

蒸し車海老、焼き茄子、春菊のお浸し いくらのせ \$45

Steamed Prawn, Grilled Eggplant and Boiled Garland chrysanthemum with Salmon roe

島根産 甘鯛しんじょと松茸のお椀 \$38

Homemade Tilefish fish call and Matsutake mushroom clear soup

自家製 海老しんじょと松茸のお椀 \$38

Homemade Prawn fish ball and Matsutake mushroom clear soup

北海道産 秋刀魚の葱巻き胡麻柚庵焼き \$36

Pacific saury onion roll charcoal grilled with Sesame yuzu sauce

神奈川産 太刀魚唐揚げ 野菜黒酢餡かけ \$48

Deep fried Beltfish with Vegetables Black vinegar sticky sauce

銀鱈鉄板バター焼き \$38

Cod fish Teppanyaki with Butter sauce

A5 宮崎和牛サーロインと舞茸の炭火焼き 自家製おろしぼん酢 (100g) \$88

Charcoal grilled A5 Miyazaki Wagyu Sirloin and Maitake mushroom with Ponzu sauce

A5 宮崎和牛フィレと舞茸の炭火焼き 自家製おろしぼん酢 (100g) \$98

Charcoal grilled A5 Miyazaki Wagyu Tenderloin and Maitake mushroom with Ponzu sauce

貝出し蕎麦（黒鮑、浅利、小柱） \$88

Steamed Black Abalone, Asari clam and Baby scallop Soup Soba noodle

静岡産 鰻と錦糸玉子の釜飯 \$108

Charcoal grilled Eel and Shredded egg Clay pot rice

神奈川産 太刀魚の釜飯 \$118

Charcoal grilled Beltfish Clay pot rice

