

旬の一品料理

Seasonal A la carte menu

熊本産 桜鯛酢メときゅうりの酢の物 \$32
Vinegared Sea bream and Cucumber with Vinegar sauce

熊本産 竹の子ときゅうりの皐月和え \$24
Bamboo shoots and Cucumber marinated with Sweet Sesame sauce

熊本産 鯛の子と旬野菜の焚き合わせ \$24
Simmered Sea bream roe and Seasonal Vegetables

青森産 冷製黒鮑柔らか煮と加賀太きゅうり \$28
Steamed Black abalone and Kagabuto cucumber

桜鯛しんじょのお椀 \$24
Sea bream fish ball clear soup

アイナメ葛叩きのお椀 \$34
Boiled Fat greenling fish clear soup

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

和歌山産 稚鮎唐揚げ \$28
Deep fried Young sweet fish

指宿産 そら豆おかき揚げ \$28
Deep fried Broad beans

熊本産 竹の子土佐煮 \$34
Bamboo shoots Cooked with Bonito flakes

熊本産 竹の子の天麩羅 \$34
Bamboo shoots Tempura

長崎産 太刀魚炭火焼き うすい豆ソース \$48
Charcoal grilled Beltfish with Green bean sauce

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)

静岡産 桜鱒とイクラの釜飯 \$128
Japanese Trout Salmon and Salmon roe Clay pot rice

鹿児島産 A5 やまさん和牛出し煮込みとヤングコーンの釜飯 \$138
Stewed Kagoshima A5 Yamasan Wagyu and Young corn Clay pot rice

