

-FOOD-

表示価格はすべて税込み価格です。

野菜中心の料理

ご来店のお客様には、
前菜の盛り合わせを
ご提供させていただきます。

3種の浸し豆
¥500-

ジャガイモの冷菜
¥500-

加賀蓮根のキンピラ
¥600-

NEW パリパリピーマン 肉味噌添え
¥700-

NEW いろいろキノコのお浸し
¥800-

鈴カボチャの浅漬け
¥800-

バターナッツカボチャとリンゴのラペ
¥800-

茄子のニラ醤油漬け
¥800-

紅しぐれ大根甘酢漬け
¥800-

NEW 殻付き銀杏の塩炒り
¥900-

胡瓜とセロリの浅漬け XO 醬たれ
¥900-

山形だし豆腐
¥900-

NEW 生落花生（おおまさり）の塩茹で
¥900-

ミニトマトのアールグレイマリネ
¥900-

NEW 無花果（いちじく）の白和え
¥1,000--

追熟したトマトのモッツアレラチーズ焼き
¥1,200-

ハーブミックスと生ハムのサラダ
¥1,400-

キノコとベーコンのマカロニグラタン
（ポルチーニ・椎茸・シメジ・エリン）
¥1,500-

ブラータチーズと追熟トマトのサラダ
¥1,900-

-FOOD-

表示価格はすべて税込み価格です。

肉料理

チリコンカルネ
¥1,100-

猪焼き餃子
¥1,200-

NEW おつまみ猪キーマカレー バケット付き
¥1,200-

鶏豆腐
¥1,300-

仙台牛の牛すじ豆腐
¥1,400-

3種のソーセージのグリル
(バジル・黒胡椒・チョリソ)
¥1,400-

骨付き鶏モモのバスク風煮込み
¥1,500-

豚肩ロースの赤ワイン煮込み
¥1,600-

牛メガネの九条葱ポン酢
¥1,600-

NEW 豚スペアリブの粕漬け
¥1,800-

NEW 猪とマッシュルームのラザニア
¥1,800-

蝦夷鹿のソテー バルサミコソース
¥2,000-

仙台牛トウガラシのグリル
¥2,400-

馬刺し

馬刺しの3種盛り合わせ
¥3,900-

馬カルビユッケ
¥1,300-

赤身刺し
¥1,500-

バラ刺し
¥1,700-

ロース刺し
¥1,800-

レバ刺し
ASK

-FOOD-

表示価格はすべて税込み価格です。

魚貝類

ソフトシェルシュリンプのマルサラソテー
¥900-

秋刀魚のコンフィ
¥900-

秋鮭の粕漬け
¥1,200-

NEW サーモンとほうれん草のパルマンティエ
¥1,500-

桜エビと玉ねぎのタルトフランベ風
¥1,800-

揚げ物

海老芋のから揚げ
¥700-

揚げピータン
¥800-

揚げ立て厚揚げ 香味たれ
¥800-

メヒカリの揚げ立て南蛮漬け風
¥900-

さつま純然鶏のから揚げ
¥900-

酒の肴

グジェール
¥500-

宇和島のジャコ天
¥700-

エイヒレ
¥700-

美味しいクリームチーズ
¥700-

白レバーのムース
¥700-

蛸烏賊の沖漬け
¥800-

おつまみ鯖の塩麹焼き
¥800-

ミックスナッツ 白トリュフ塩味
¥800-

うるめいわしの丸干し
¥900-

ちょっと贅沢なラムレーズンバター
¥900-

カマンベールチーズの西京味噌漬け
¥1,200-

-FOOD-

表示価格はすべて税込み価格です。

ご飯物など

鶏スープ雑炊
¥900-

栗とベーコンの酒米リゾット
(兵庫県産山田錦使用)
¥1,300-

Wagyu スネラグーのリガトーニ
¥1,500-

鶏五目の土鍋御飯
¥1,800-

秋刀魚と実山椒の土鍋御飯
¥2,000-

牡蠣と生姜の土鍋御飯
¥2,200-

※土鍋御飯は炊き上がりまで
40 分程度お時間がかかります。

鶏スープ温麺
¥700-

宍道湖産大粒しじみのスープ
¥500-

鶏スープ
¥300-

甘味

大人の獺祭甘酒のジェラート
¥800-

アイスチーズケーキ
¥800-

メロンのシャーベット
¥800-

アイスティラミス
¥800-

おまかせ

4,500 円のおまかせ料理
前菜の盛り合わせ・揚げ物・温菜・一品・主菜-
(主菜を馬刺しのもあり合わせに変更はプラス 1000 円)

6,000 円のおまかせ料理
前菜の盛り合わせ・揚げ物・温菜・一品・主菜・ご飯物

※ 混雑状況によりお席の
ご利用時間を制限させていただいております。

※ 御一人様につき料理を一品以上ご注文下さい。
ご注文いただけない場合は別途チャージをいただきます