

-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-

新蓮根のキンピラ
¥600-

新牛蒡の梅タタキ
¥600-

島らっきよの塩漬け
¥700-

NEW スイカのカルダモンマリネ
¥800-

ミニトマトのアールグレイマリネ
¥800-

コリンキーとリンゴのラペ
¥800-

NEW ゴーヤのナムル
¥900-

鈴カボチャの浅漬け
¥900-

オクラの出汁醤油漬け
¥900-

NEW ブッキーニのロースト
バーニャカウダソース
¥900-

NEW 山形だし豆腐
¥900-

追熟したトマトのモッツァレラチーズ焼き
¥1,200-

NEW 夏野菜のマカロニグラタン
¥1,300-

ハーブミックスと生ハムのサラダ
¥1,400-

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-

NEW 万願寺唐辛子のサルシッチャ詰め
¥1,100-

カラスミとモッツァレラチーズの目玉焼き
¥1,200-

鶏豆腐
¥1,300-

仙台牛のアッシュェ・パルマンティエ
¥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-

豚肩ロースの赤ワイン煮込み
¥1,500-

NEW 豚スペアリブの粕漬けロースト
¥1,600-

牛メガネの九条葱ポン酢
¥1,600-

NEW 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-

鰐のフリット 万願寺唐辛子のフレッシュサルサソース
¥1,000-

銀鱈の粕漬け
¥1,200-

NEW 和歌山県産 鮎のコンフィ
¥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-

美味しいクリームチーズ
¥700-

白レバーのムース
¥700-

おつまみ鯖の塩麹焼き
¥800-

蛸烏賊の沖漬け
¥800-

ミックスナッツ 白トリュフ塩味
¥800-

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-

桜エビと玉ねぎの酒米リゾット
(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-

シラス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-

アイスティラミス
¥800-

おまかせ

4500 円/1 名様

○前菜の盛り合わせ

○温菜

○揚げ物

○主菜

(主菜を馬刺しに盛り合わせに変更 +1000 円)

6000 円/1 名様

○前菜の盛り合わせ

○温菜

○揚げ物

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。