

-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-

新ごぼうの梅たたき
¥700-

NEW 芽キャベツのお浸し
¥800-

鈴カボチャの浅漬け
¥800-

もものすけ蕪の甘酢漬け
¥800-

バターナッツカボチャとリンゴのラペ
¥800-

NEW スナップエンドウの塩茹で トリュフマヨネーズ添え
¥900-

殻付き銀杏の塩炒り
¥900-

根セロリのレムラード
¥900-

NEW 風呂吹き大根の和牛脂ソテー
¥900

三関せりと大根・お揚げの七味和え
¥1,000-

苺の白和え
¥1,000-

NEW 下仁田葱のロースト アンチョビソース
¥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-

筍と白菜とベーコンのマカロニグラタン
¥1,900-

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-

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-

猪をつかったアッシュェパルマンティエ
¥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-

蝦夷鹿ロースのソテー バルサミコソース
¥2,400-

仙台牛肩三角のグリル
¥2,600-

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

小鍋

NEW 秋田三関セリと猪団子の小鍋
¥2,800-

追加 猪バラ肉
¥800-

NEW 麻油鶏（骨付き鶏もとと生姜と大根の小鍋）
¥2,000-

雑炊セット 又は 中華麺
¥600-

-FOOD-

表示価格はすべて税込み価格です。

魚貝類

おつまみ鯖の塩麹焼き
¥800-

ソフトシェルシュリンプのマルサラソテー
¥900-

NEW 銀鱈の粕漬け
¥1,200-

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-

さつま純然鶏のから揚げ
¥900-

メヒカリの揚げ立て南蛮漬け風
¥1,000-

NEW 路の臺と真鯛の揚げ春巻き
¥1,100-

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-

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-

おつまみ猪キーマカレー バケット付き
¥1,200-

カマンベールチーズの西京味噌漬け
¥1,200-

NEW 生ハム ハモン セラーノ レゼルバ
¥1,300-

-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-

キノコとベーコンの酒米リゾット
(兵庫県産山田錦使用)
¥1,300-

からすみと九条葱のペペロンチーノ (スパゲトーニ)
¥1,700-

鶏五目の土鍋御飯
¥1,800-

筍と真鯛の土鍋御飯
¥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

アイスチーズケーキ
¥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

※ お席料を頂戴しております。
お席料はご利用金額に応じてサービスさせていただきます。