

お品書

刺身・寿司

おまかせ盛り合わせ 一人前	一、八〇〇
本鮪	一、八〇〇
天然鯛	一、八〇〇
炙り生タコと海ぶどうのカルパッチョ	一、五〇〇
手巻きとろたく一貫	一、二〇〇

一品料理

前菜三種のわっぱ盛り 一人前	一、五〇〇
揚げ銀杏	八〇〇
冷やしトマト	一、〇〇〇
丹波しめじと京春菊のお浸し	一、〇〇〇
柿と生ハムとさつまいもの白和え	一、二〇〇
あん肝 山椒煮	一、四〇〇
セロリのポテトサラダ 糸島豚ベーコンのせ	九〇〇
能登もずく酢	八〇〇

サラダ

富士山麓 北山農園 有機野菜サラダ	一、六〇〇
-------------------	-------

蒸し物・煮物

トリュフと海老の焼売 一ヶ	七五〇
松茸の茶碗蒸し 一ヶ	一、三〇〇
豊洲直送鮮魚の椀	一、五〇〇
つぶ貝入り塩麻婆豆腐	二、〇〇〇
坂東もち豚のカツとじ テツさんの自家製生七味	二、五〇〇

揚げ物

雲仙ハムカツ 一ヶ	七五〇
いちじくの天麩羅	八〇〇
鯛ちくわ生海苔磯辺揚げ	一、二〇〇

鉄板焼

SHIKAKUの海鮮お好み焼き	一、八〇〇
福田農園 黄金たもぎ茸の鉄板焼き	一、三〇〇
ホルモンと寅ちゃんねぎの辛味噌炒め	一、七〇〇
自家製ハンバーグ 香味ソース	一、八〇〇

炭火焼・焼物

つくね串 柚子味噌 一本	六五〇
牛ハラミ串 自家製マスタード 一本	八〇〇
銀鱈の西京焼き	二、六〇〇
国産鰻の白焼／蒲焼 半尾	三、〇〇〇
黒毛和牛サーロイン炭火焼き 一〇〇グラム	八、〇〇〇
黒毛和牛フィレ炭火焼き 八〇グラム	八、〇〇〇

酒肴

お新香盛り合わせ	九〇〇
いぶりがっこクリームチーズ	一、〇〇〇
えいひれ	一、〇〇〇
炙り明太子	一、二〇〇
レバーペースト	一、二〇〇
からすみ大根	一、六〇〇
アオリイカ酒盗焼き	一、四〇〇

土鍋ご飯

鮭といくらの土鍋ご飯	四、五〇〇
鰻蒲焼と枝豆の土鍋ご飯	五、五〇〇

麺・ご飯

ぶっかけ冷麦 梅おろし 一人前	一、〇〇〇
金目鯛ラーメン 一人前	一、〇〇〇
ミニ海鮮イクラ丼 一人前	一、五〇〇
吉野さんの牛丼 一人前	一、二〇〇
ご飯	四〇〇
お味噌汁	三〇〇

デザート

鉄板どら焼き	一、二〇〇
白桃とパステライズ牛乳のアイス	一、一〇〇
酒粕のアイス	一、〇〇〇

ご馳走旅

私達が全国の素晴らしい生産者を巡り、
そこで出会った食材を使用したメニュー開発を
行っているプロジェクトが『ご馳走旅』です。
こだわりの詰まったお料理を是非お楽しみください。



Instagram