

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
茹でたてそら豆	八〇〇
シャインマスカットと新さつまいもの白和	一、四〇〇
生じゅんさいと完熟トマトの土佐酢ジュレ	一、〇〇〇
河北農園 賀茂茄子揚げ浸し	一、〇〇〇
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

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
くらうでい専用 骨付鶏	一、二〇〇
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

鉄板焼

福田農園 黄金たもぎ茸の鉄板焼き	一、三〇〇
野辺地 葉つきこかぶの鉄板焼き	一、三〇〇
ホルモンと寅ちゃんネギの辛味噌炒	一、七〇〇
自家製ハンバーグ 香味ソース	一、八〇〇
SHIKAKUの海鮮お好み焼	一、八〇〇

蒸し物・煮物

トリユフと海老の焼売	七五〇
焼とうもろこしの茶碗蒸し 一ヶ	八〇〇
ジェットファーム茹でたてアスパラガス	一、二〇〇
鱧とじゅんさいのお椀	一、二〇〇
つぶ貝入り塩麻婆豆腐	二、〇〇〇

サラダ

NOTO 高農園の有機野菜サラダ	一、六〇〇
揚物	
とうもろこしのかき揚げ	一、二〇〇
鯛ちくわ生海苔磯辺揚げ	一、二〇〇
伝助穴子カツ	二、〇〇〇
雲仙ハムカツ 一ヶ	七〇〇

酒肴

お新香盛り合わせ	九〇〇
福光屋の酒粕クリームチーズといぶりがっこ	一、〇〇〇
えいひれ	一、〇〇〇
炙り明太子	一、二〇〇
アオリイカの酒盗焼	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

土鍋ご飯

トリユフととうもろこしの土鍋ご飯	四、五〇〇
鰻蒲焼と枝豆の土鍋ご飯	五、五〇〇
お味噌汁	三〇〇

麺

カレーうどん 一人前	一、〇〇〇
ぶっかけ冷麦 梅おろし 一人前	一、〇〇〇

デザート

鉄板どら焼き	一、二〇〇
静岡県産マスクメロン 酒粕アイス	一、〇〇〇
ジェラート	七〇〇

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。

