

お品書き

今月のお薦め

木の芽和え

四二〇円

旬の竹の子とつば、いかと一緒に木の芽味噌であえていただきます。春の定番商品です。

白身魚のかき包み焼

八四〇円

かきをサワラやアマダイなどの白身魚でつんで、焼き上げた贅沢な逸品です。

若竹煮

八四〇円

芝川産早撮り竹の子とわかめの春の定番商品です。

サーモンの竹焼

八四〇円

脂のつたサーモンにグリーンピースソースをかけて竹の上で焼いてございます。

桜鯛のかぶと煮

八四〇円

桜鯛と称される鯛の頭を甘辛く煮てございます。

春の香りの桜鯛の桜蒸し

八四〇円

道明寺に竹の子を加えて、旬の鯛と一緒に桜の葉で包みました。春の香りをお楽しみください。

北海道産キンキ一夜干し

一八九〇円

脂たっぷりの北海道産キンキを当店で一夜干しにしました。

定番の逸品

ふかひれ茶碗蒸し

八四〇円

当店人気メニュー

野菜の煮物炊き合わせ

六三〇円

桜海老真丈アーモンド揚げ

八四〇円

小柱のかき揚げ

八四〇円

桜海老のかき揚げ

五二五円

銀だら西京焼

八四〇円

ホタテ貝黄金焼

八四〇円

えび・椎茸・ホタテをチーズと卵でオープン焼きしてあります。

釜揚げ湯葉

八四〇円

釜揚げした生湯葉をあんかけタシでお召し上がりいただきます。

牛フィレステーキ

一四七〇円

トロステーキ

三三六〇円

さつとあぶったトロを大根おろしでお召し上がりください。

すべて税込み価格