

八月十六日(木) 本日のお品書き

お造り

・市場直送 お刺身お任せ 五点盛り	
【のどぐろ・イサキ・白海老・地鰻・サーモン】	
〜二人前より承ります〜	一人前
	880
・厳選 お肉のお刺身の盛り合わせ	1480
【馬刺し・センマイ・鶏レバー】	
・熊本 馬刺し	980
・鳥取 鶏レバー	780
・宮城 センマイ	880

夏の厳選食材

・長崎 サザエの壺焼き <small>〜大葉バター〜</small>	480
・石川 地鰻フライ	580
・京都 塩煎り銀杏	580
・京都 ユリ根饅頭 <small>〜蟹鍋かけ〜</small>	880
・北海道 カスベの唐揚げ	780
・北海道 自家製いくらと炙り帆立刺し	980
・本マグロカマ <small>〜炭火焼、煮付け〜</small>	1280

串焼き

※各一本付け

・逗子 黒カマスのつまれ焼き <small>〜青唐味噌〜</small>	380
・静岡 サーモンの塩焼き <small>〜柚いくらおろし〜</small>	380
・神奈川 金目鯛オクラ味噌焼き	380
・北海道 黒ムツ西京焼き	480

旬菜の小鉢

・小鉢の三種盛り	780
・モロヘイヤとしらすのお浸し	380
・白南瓜の田舎煮	380
・トマトとアボカドの塩麴和え	480
・バイ貝旨煮	480
・手羽大根	480
・大和芋のわさび和え	480
・もずく酢	480

自家製手作り豆腐

(ご注文を頂いてからお作りしますのでお早めにお声かけ下さい。)

・なめらか豆乳豆腐	580
・冷製枝豆腐	680
・炙り雲丹餡豆腐	780

天麩羅

・トウモロコシともずくのかき揚げ	680
・広島牡蠣と大葉天	680
・茄子と海老真丈のはさみ揚げ	780
・活メハモ天 <small>〜梅肉で〜</small>	880
・一本穴子天 <small>〜生海苔醤油〜</small>	880

サラダ

・釜揚げしらすと根菜 <small>〜新玉葱〜</small>	780
・ホタテとズッキーニ <small>〜塩レモン〜</small>	780
・小海老とアボカド <small>〜胡麻〜</small>	780
・夏の焼き野菜盛り合わせ	780
〜とうもろこし・トマト・ナス・枝豆・大しし唐〜	

一品料理

・新じゃがポテトフライ <small>〜ゆかり塩〜</small>	580
・スルメイカの柚子胡椒焼き	680
・海鮮茶碗蒸し	680
・九条葱の出汁巻玉子	680
・もち米の鴨しゅうまい	780
・石持の竜田揚げ <small>〜おろしぼん酢〜</small>	780
・黒毛和牛のローストビーフ <small>〜雲丹のせ〜</small>	980

酒肴

・梅水晶	580
・旬菜の漬物盛り合わせ	580
・エイヒレ炙り	580
・クリームチーズの西京焼き	780
・自家製からすみ	880

肉料理

・牛ホホの塩煮込み	780
・セセリの七味焼き	880
・イベリコ豚塩麴焼き	880
・牛タンの炭火焼き	980
・鴨ロースの山椒焼き	980

メ物

名物 のつけ寿司

〜カニ・ネギトロ・いくら・しらす〜	1280
・濃厚海老出汁の稲庭うどん	880
・一口焼きおにぎり <small>〜四種の味で〜</small>	880
・夏の冷汁 <small>〜胡麻味噌味〜</small>	880
・ズワイ蟹と蟹味噌の石焼きめし	980

椀物

・生のり汁	380
・しじみ汁	480

甘味

・本日の三種盛り	1480
・フロマージュフランとベリーのムース	480
・ココナッツのシャルロット <small>〜桃のコンポート添え〜</small>	480
・バナナのパンナコッタ <small>〜スイカのスープに浮かべて〜</small>	580
・黒ごまチーズケーキ	580

・価格は全て税別です消費税として別途8%頂きます。
・お通し代としてお一人様300円(税別)頂きます。