

サラダ

スライス大根の創菜サラダ 生姜ドレッシング	¥600
カリッと揚げたちりめんじゃこのサラダ 梅風味	¥700
蒸し鶏とひじきのサラダ 梅風味	¥800
たっぷりチーズと生ハムのシーザーサラダ	¥800

前菜 アラカルト

茄子のグリル 生姜醤油風味	¥600
レーズンバターとクラッカーの取合せ	¥600
柔らか大根の唐揚げ 風呂吹き仕立て	¥600
里芋の唐揚げ 牛すじの餡かけ	¥650
本日の前菜5種盛り合わせ (お一人様盛り)	¥700
海老とアボカドのサラダ仕立て	¥700
帆立貝と夏野菜のオムレツ	¥700
スペイン産生ハム (ハモンセラノ)	¥750
キノコとソーセージの彩りピザ	¥900
梅としらすの和風ピザ	¥900
本日の鮮魚のカルパッチョ仕立て	¥1,000
本日のお造り 3種盛り合わせ	¥1,200

魚介料理

サーモンのカツレツ	¥800
鯖 (サバ) の竜田揚げ カレーソース	¥800
天然海老のグリル ガーリックバター焼き (1尾)	¥900
帆立貝柱のグリル バター醤油味	¥950
本日のお奨め魚の煮物	¥1,300

揚げ物

煮ごぼうの唐揚げ	¥600
さきイカの磯部揚げ	¥600
カンパチのカマの唐揚げ	¥600
ガーリックシュリンプとスパイシーポテトフライ	¥650
真鯛の塩煎餅	¥700
新鮮野菜の天婦羅 こだわりの塩で	¥700
2種のチーズの揚げ合わせ	¥700
海老とチーズのかき揚げ	¥700
鰈 (カレイ) の唐揚げ	¥800
鶏の唐揚げ 玉葱たっぷり香味ソース	¥800
3種のおつまみ取合せ (煮牛蒡唐揚げ・真鯛塩煎餅・さきイカ磯部揚げ)	¥900
魚介類の天婦羅	¥900

肉料理

国産牛すじ大根 ゆず胡椒添え	¥700
鶏もも肉のソテー 照り焼きソース	¥750
鶏胸肉の燻製グリル	¥800
豚バラ肉の八幡巻き風 旬菜添え	¥900
仙台直送肉厚牛タンのグリル	¥1,200
国産牛の一口カットステーキ ガーリックスタイル	¥1,400
300gのこだわりジャンボソーセージのグリル	¥1,600
国産牛ローストビーフのマリネ風	¥1,600
国産牛フィレ肉のグリル (120g)	¥3,200
国産牛ロース肉のグリル (160g)	¥3,200
A5ランク黒毛和牛フィレ肉のグリル (120g)	¥5,500

【表示価格はすべて消費税込の価格です】

チーズ

チーズ単品 (ウォッシュ・ブルー・白カビ・ハード・フレッシュからお選び下さい)	¥500
チーズの盛り合わせ (5種)	¥1,500
特製チーズフォンデュ (2~3人用)	¥1,800

お食事

こしひかりの白ごはん	¥250		
枝豆の炊き込みごはん	¥350		
鶏肉と季節野菜のパエリア	¥500		
特製出汁茶漬け 各種			
・鮭と若菜	} ¥500	・牛時雨煮	} ¥600
・じゃこ山椒		・鰻 (うなぎ)	
・昆布佃煮		・天茶	
・南高梅			

デザート

黒糖葛餅	¥350
チョコレートムース	¥400
マンゴーのアイスクリーム	¥400
九州産紫芋のアイスクリーム	¥400
ほうじ茶のアイスクリーム	¥450
フォンダンショコラ バニラアイス添え	¥600
食後のコーヒー または 紅茶	¥400

【表示価格はすべて消費税込の価格です】