# おすすめ五点盛り一五〇〇日おすすめ五点盛り二五〇〇日

※内容は季節によって変更致します。 おすすめ三点盛り 一五〇〇円 おすすめ五点盛り 二五〇〇円



赤身馬刺

(会律產馬肉)

0

0

円

0

円

トログ鯖の炙り

さくらユッケ

(会律產馬肉

九

0

円

おすすめ五点盛り



さくらユッケ



トログ鯖の戻り



赤身馬刺し



\*

焼粉

はお

時

间が

かかりま

す。

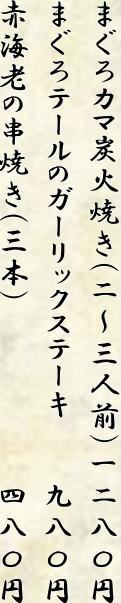
予めご了承ください。

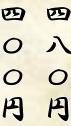
海老用き焼き

海老の串焼き(三本)

マグロカマ炭火焼き

目光一夜干し炭火焼き







マグロテールの ガーリックステーキ



トロホッケ焼き(ニー三人前) 0 0 円

特

大

サバ用き焼き

※ハーフサイズ

目光一夜干し

炭火焼き

五 四 四 0 0 円 円 円

0

せせりの炭火焼き 砂 銀 肝ねぎ塩鉄板がるめいか姿焼き 极 き 燒 き

**\*** 

燒

粉

はお

時

间

が

か か 9

ます。

予めご了承ください

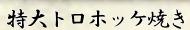
七九二 000 円円 円 円



せせりの炭火焼き



するめいか姿焼き





銀むつカマ焼き



砂肝ねぎ塩鉄板焼き

目光の唐揚げ

りチーズフライ

タコの唐揚げ

いかゲリ唐揚 薩摩芋鶏の唐揚げ 青のリポテトフライ げ



薩摩芋鶏の唐揚げ



タコの唐揚げ



カマンベールチーズ入 チーズフライ

五 入 0 0 0 0 0 円 円 円 円 円 円



さきいかの天ぷら 揚 較 < 骨 げ たこ焼 皮 わの 唐 餃子 揚げ 磯 きの鉄 边

揚げ

极 0

せ



目光の唐揚げ



いかげその唐揚げ

五 五 五 0 0 0 0 0 円 円 円 円 円 円 円

ポテトフライ

# 肉料理

**\*** 

焼

物

はお

時

间

から

かか

4)

めご了承ください。

霜降り牛タン炭火焼き



イベリコ豚贅沢肩ロース

鸭つくね焼二本牛タンつくね焼一本

五八〇円

九八〇円

霜

降

牛タン炭火

焼き

リコ

脉

贅

识

肩口

※ハーフサイズ

稻

降

4)

和牛サーロイン



霜降り和牛サーロイン



牛タンつくね

### 逸品

源市のもつ煮 超むつの煮つけ まむつの煮つけ

二八0円二八0円



銀むつの煮つけ



揚げだし豆腐



源市のもつ煮

(揚げ、天ぷらも可)母産ニンニク丸焼きやレンコン

六00円



日本酒飲み比べセットも ご用意しております



海老ぷりマヨネーズ



トマトと茄子のペンネグラタン

タタキ海老のネギ塩和えイカとキノコのホイル焼きトマトと茄子のペンネグラタントマトとあるの味噌マヨ炒め

海

老ふりマヨネーズ



ベーコン&トマトのチーズ焼き



イカとキノコのホイル焼き



### サラダ



厚切りベーコンのしっとりポテトサラダ



チーズたっぷり 生ハムと温泉卵のシーザーサラダ



豆腐と温泉卵の和風サラダ

※全て税抜き表示です。別途、消費税を頂戴致します。

四 八八五 000 円

円

豆腐と温泉卵の和風サラダ厚切りベーコンのしっとりポテトサラダ

まるごとトマトとじゃこのサラダ

チーズたっぷり生ハムと温泉卵のシーザーサラダ

クリームチーズ純米酒粕漬け



だし巻き卵

だ冷枝冷葉 冷 ムチーズ 纯 米

酒

粕

漬

It

浅 胡 や夏奴わ 漬 瓜 さび H 0 浅 漬 漬 盛 H 4) H 今 わ

4



五 三 四三 六六〇六 きゅうりの浅漬け八 0 0 0 0 0 円 円 円 円 円円 円



浅漬けの盛り合わせ

本濃は いか 钟

四六六六四四 八八八〇八八 000 0 0 円円円円 円円



濃厚かにみそ



チャンジャ



本からすみ





えいひれ来り

# お食事



焼きおにぎり

たきおにぎり お子は(冷・温) をそば(冷・温) あさりけ あさりけ



お条漬け



もちもちうどん



茶そば



青のりのおみそ汁



あさり汁

思室きなこバニラアイス & 濃厚フロマージュ あんみつデザ 濃完



黒蜜きなこバニラアイス



六三四六 九四四 九 00 0 0 丹丹丹丹



濃厚ガナッシュショコラ &濃厚フロマージュ



熟マンゴー&バニラアイス

六

九

0

円

バニラアイス



あんみつデザート



完熟マンゴー&バニラアイス