

料理長のおすすぬ其の味

わら焼きカツオの塩タタキ



太陽と風のかで結晶化された  
ミネラルたっぷりの天日塩で、  
お召し上がりください。

売価

1580円

黒毛和牛の炙り寿司(1貫)



黒毛和牛のローズを炙って、  
ご用意致します。

是非、お肉で巻いてどうぞ！

売価

1380円



丁寧に巻き上げただしまきに  
たっぷりのイクラをのせて  
ご用意しました。

売価

1280円

## いぼねイクラのだしまきぼんず



おタシと合わせたたっぷりの  
青のりを豆腐にかけて、  
熱々でご用意しました。

売価

820円

## 青のり豆腐

# 料理長のおすすぬ其の式

## お刺身



※写真は3種盛合わせ

- ・お造りお1人様盛り
- ・三種盛り合わせ
- ・五種盛り合わせ
- ・マクロ (単品)
- ・真鯛 他 (単品)

※この内容は別紙メニューをご覧くださいませ。

## 天ぷら



天婦羅やかき揚げを

季節の食材を入れながら、

ご利用致します。

揚げたてを是非！

※この内容は別紙メニューをご覧くださいませ。

# 絶品牛タン入り牛すじ大根



じっくり煮込んだ  
牛すじと牛タンを、  
大根とご用意しました。  
ポリユーム満点なので、  
1.5名様は、  
 HALFサイズも是非！

フル

1980円

HALF

1080円

※写真はフルサイズです。

# 黒毛和牛の大判ステーキ



大判の黒毛和牛に  
にんにく醤油をかけて  
焼き上げました。  
ポリユーム満点なので、  
1.5名様は、  
 HALFサイズも是非！

フル

5980円

HALF

3280円

※写真はフルサイズです。

# 逸品もの 其の妙

鶏皮のじまを揚げ

六八〇円

青海苔佃煮

八二〇円

カマンベールチーズの

天婦羅

八四〇円

絶品牛タン入り

フルー九八〇円

牛すじ大根

ハーフ一〇八〇円

黒毛和牛の大判ステーキ

フル 五九八〇円

〜いんじく醤油〜 ハーフ 三二八〇円

# 逸品もの 其の貳

明太ポテトバター

セ八〇円

甲州健味鶏の

唐揚げ

九二〇円

いぼねイクラの

だしまきほたて

一三六〇円

きのこの和風しじや

一三六〇円

黒毛和牛と

アボカドのたたき

一五八〇円

# 名物「土鍋蒸し」

土鍋蒸しは、油を一切使わない蒸し料理で、とてもヘルシーな商品です。

蒸すことで素材の旨味を引き出され、ジューシーに仕上がります。

ポン酢・ごまタレ・豆乳塩タレあり

お好みのタレでお召し上がりください。



# 土鍋蒸し

黒毛和牛の土鍋蒸し

三二八〇円

季節野菜と鮮魚の土鍋蒸し 二六八〇円

群馬産もち豚の土鍋蒸し 二四八〇円

## 追加の具材

黒毛和牛

三二八〇円

群馬産もち豚

一四八〇円

鮮魚

一七八〇円

野菜

九八〇円

雑炊セット

六八〇円



# 備長炭炭火焼き

## 焼き鳥盛り合わせ

1580円

ねぎま・手羽・つくね・かわ・ぼんじりの5種。

・ねぎま

(1串)1110円

・手羽

(1串)1190円

・かわ

(1串)1180円

・ぼんじり

(1串)1180円



・自家製つくね

(1串)1190円

・カマンベールブルボン

(1串)1580円

厚切りベーコンにチーズをのせてご利用

・しいたけ

(1串)1180円

# サブリダ

京湯葉とIDの癒の

八八〇円

サブリダグリーン

アボカドとIDの癒の

九八〇円

サブリダチーズ

権之介海鮮サブリダ

一一八〇円

## すべの肴

おさび枝ID

六八〇円

自家製ポテトサブリダ

六二〇円

ピリ辛たたきカムウリ

五八〇円

クリームチーズの味噌漬け

六八〇円

漬物盛り合わせ

九一〇円

# お寿司

黒毛和牛の炙り寿司 (1貫) 1380円

コースを炙ってご利用致します。

お茶漬け (梅・鮭・塩昆布) 680円

2種類よりお好みの選び下さい。

新潟産くぎそば 890円

つなぎの海苔を使用。

# デザート

黒豆と苺のアイス 680円

キナンドと黒蜜をかけてご利用致します。

フオロシロバナアイス 210円

細かなツルツルとアイスを一緒に。

ローローアイス (ホット・アイス) 400円

是非、別紙日替わりメニューが、コースも  
お試しく下さい！



キノコの和風ピザ



完全個室の寛文コース



シーザーサラダ



明太ポテトバター



絶品牛タン入り牛すじ大根



黒毛和牛の炙り寿司

料理メニュー