

## 旬の走り 3



春野菜の天婦羅  
たらの芽、ふきのとう、こごみ

・・・1,800(税別)

※写真はイメージです



新そらまめ

・・・1,300(税別)

## 自家製ローストビーフ料理 3



こちらはイメージ写真です

ローストビーフ刺 ・・・2,900(税別)

牛刺がお好きだったお客様へ 特におすすめのメニューです

ローストビーフの握り ・・・2,700(税別)

生うにローストビーフ巻(2個)・・・2,200(税別)

## おすすめ品

もずく酢 ・・・820(税別)

白子ポン酢 ・・・1,500(税別)

白子天婦羅 ・・・1,800(税別)



ふかひれ茶碗蒸し

・・・1,300(税別)

大分県 佐賀関産  
天然 関ぶり  
せき  
黄身醤油でお召しあがりください  
・・・2,500(税別)



国産天然 活黒鮑の  
すてーき

お客様御自身で調理し熱々  
でお召し上がり頂ける石焼  
と料理人が調理する炭火焼  
をお選び下さい。

・・・9,280(税別)



## 煮物・焼物

新年の炊き合わせ ・・・1,300(税別)

銀鱈の西京焼き

・・・1,800(税別)



## おさしみ

おまかせ盛り合わせ  
(4~5点盛り) ・・・3,990(税別)

天然 本まぐろのさしみ ・・・4,180(税別)

国産 活 伊勢海老のさしみ ・・・10,300(税別)

## かに料理

ボイルずわい蟹 ・・・2,900(税別)

ずわい蟹の天婦羅 ・・・2,900(税別)

焼き蟹 (3本) ・・・2,900(税別)

かにの甲ら揚げ

当店一番人気の  
アラカルトメニューです。

・・・990(税別)



## お食事

ご飯・味噌汁・香の物 ・・・各250(税別)



がーりっくらいす

神戸牛脂を使って焼き上げた  
上品な香りと甘味が溶け合う一品

・・・850(税別)

天然 関ぶり  
黄身醤油ごはん  
小茶碗でご提供致します  
・・・950(税別)



稲庭うどん(温または冷)

・・・1,200(税別)

## サラダ

グリーンサラダ ・・・700(税別)  
(和風チアシードドレッシング)

じゃこと水菜のサラダ ・・・1,200(税別)  
(和風ドレッシング)

ずわいがにのサラダ ・・・1,330(税別)  
(クリームマヨネーズ)

※ 一部商品は1月5日からのご提供になります  
※ 安心頂ける食材を厳選しご用意致しております  
※ 全てのメニューにサービス料10%を頂戴致します