

## 香箱ガニ 3



漁期が11/6～12/29と短いため  
この時期にしか食べられない  
雌のズワイガニです。

・・・1,980(税別)

※ 数量限定のため品切れの際はご容赦ください  
※ 11月8日頃から販売いたします

## 白子料理 3



焼白子  
～昆布の香りと一緒に～  
・・・1,500(税別)

天婦羅  
・・・1,800(税別)

白子ポン酢  
・・・1,500(税別)

※ 写真は焼白子

## 旬の走り 初冬の味覚 3



あん肝酒蒸し  
青のり佃煮添え (ポン酢味)  
・・・1,200(税別)

※ 写真はイメージです



なまこ酢  
・・・1,200(税別)

※ 写真はイメージです



銀杏ひすい揚げ  
・・・1,200(税別)

※ 写真はイメージです

## ローストビーフ料理



ローストビーフ刺  
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  
・・・2,900(税別)



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)

## フォアグラ料理



フォアグラの西京焼き  
・・・1,800(税別)

## おすすめ品

もずく酢  
・・・820(税別)

シベリアチョウザメ  
・・・7,600(税別)

キャビア 18g

ふかひれ茶碗蒸し

・・・1,300(税別)



京芋唐揚げ 蟹餡かけ

・・・1,500(税別)

銀鱈の西京焼き  
ぎんだら

・・・1,800(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)



## 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

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)



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)

## お食事

ご飯・味噌汁・香の物 ・・・各 250(税別)



ガーリックらいす  
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)

稲庭うどん

(温または冷)

・・・1,200(税別)



※ 安心頂ける食材を厳選しご用意致しております

## サラダ

グリーンサラダ ・・・700(税別)

(和風ドレッシング)

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)

※ 全てのメニューにサービス料10%を頂戴致します