

＊ 蕎麦前 ＊

※税抜価格です。

湯葉刺し

国産大豆で作られた、風味が濃く柔らかな

七〇〇円

焼き味噌

味噌に桜海老と蕎麦の実を入れて焼き上げています。お酒によく合います。

五〇〇円

牛タンの味噌煮込み

柔らかく、味噌で煮込みました。

一二〇〇円

銀鱈西京焼き

脂がのった魚です。甘辛い味噌に漬けて焼きました。

一一〇〇円

のどぐろ開き

脂がのって美味しい高級魚を甘塩で干して焼きました。

一五〇〇円

バクライ

コノワタと海のパイナップルと呼ばれるホヤを塩で漬けた高級珍味。

六〇〇円

出汁巻玉子

玉子に出汁を加えて焼きながら巻き上げます。プリンのような食感です。

一〇〇〇円

トマトサラダ

アメリカトマトと九条ネギの組み合わせがおいしいです。

九〇〇円

味噌漬け豆腐

お豆腐を味噌に漬込みました。水分がぬけてチーズのように濃厚な味

五〇〇円

和牛イチボの串焼き

ランプの希少部位。旨みがあって程よい脂のりです。

八〇〇円

岩手鴨の鉄焼き

岩手鴨の照り焼き、ピリツと山椒で美味しさが増します。

一四〇〇円

金太郎の炙り

鰯丸ごとの一夜干し。丸々太って脂たっぷり。

七〇〇円

もずく酢

スルツなめらかな喉ごしとさわやかな酸味です。

四〇〇円

鮪の山掛け

厳選鮪に、フワとろのつくね芋と大和芋をたっぷりかけています。

一〇〇〇円



金太郎の炙り



トマトサラダ



鮪の山掛け



岩手鴨の鉄焼

＊ 天麩羅 ＊

帆立 1粒 1000円

刺身グレードの帆立貝柱を丸ごと揚げ、外側はカリッと、中はジューシに仕上げ

穴子 半尾 1000円

サクツの中にふわっと穴子

車海老(一本) 一本 1200円

香高く、身肉は甘く程よい歯ごたえ、頭もカリッと美味しく。

アオリイカ 一切 500円

九州天草より直送 甘くて風味が濃いイカです。

雲丹磯辺 一枚 1300円

パリパリの海苔の天ぷらにとろけるウニをたっぷりつけています。

胡椒 鯛 一切 500円

九州天草より直送。旨みがあり繊細な肉質。

蓮 根 200円

表面はカリッと、中はサクツとした食感

椎茸 一個 200円

肉厚の身がしまったものを厳選。香りも美味しい。

馬鈴薯 一個 300円

甘みがあってホクホクのじゃが芋です。珍しいバター塩で。

えのき茸 一束 200円

薄ごろもでパリッと揚げています。食感が楽しい天ぷらです。

南 京 一切 1000円

甘く、ほくほくして、口の中でトロリに変わるカボチャです。

焼き海苔 三枝 400円

焼いたのりを天ぷらにします。カリッとスナックのようです。

天麩羅盛り合わせ 1900円

本日おすすめの、魚介類3品、野菜類3品を厳選します。

＊ 季節のおすすめもごございます。ご確認ください。

