

サラダ

スライス大根の創菜サラダ 生姜ドレッシング	¥700
カリッと揚げたちりめんじゃこのサラダ 梅風味	¥700
たっぷりチーズと生ハムのシーザーサラダ	¥800

前菜 アラカルト

茄子のグリル 生姜醤油風味	¥600
レーズンバターとクラッカーの取合せ	¥600
ドライフルーツ	¥600
赤烏賊 (イカ) の南蛮漬け	¥600
里芋の唐揚げ みぞれ餡かけ	¥650
本日の前菜5種盛り合わせ (お一人様盛り)	¥700
豚バラ肉の角煮	¥700
スペイン産生ハム (ハモンセラノ)	¥750
新じゃがとベーコンのクリームグラタン	¥800
キノコとソーセージの彩りピザ	¥950
梅としらすの和風ピザ	¥950
本日の鮮魚のカルパッチョ仕立て	¥1,000
本日のお造り 3種盛り合わせ	¥1,200

魚介料理

鯖 (サバ) の竜田揚げ トマトのソース	¥850
天然海老のグリル ガーリックバター焼き (1尾)	¥950
カンパチのポワレ 二種のソース	¥1,000
帆立貝柱のグリル バター醤油味	¥1,200
本日のお奨め魚の煮物	¥1,300

揚げ物

カンパチのカマの唐揚げ	¥600
蟹クリームコロッケ	¥600
ガーリックシュリンプとスパイシーポテトフライ	¥650
煮ごぼうの唐揚げ	¥650
さきイカの磯部揚げ	¥700
真鯛の塩煎餅	¥700
新鮮野菜の天婦羅 こだわりの塩で	¥700
2種のチーズの揚げ合わせ	¥800
海老とチーズのかき揚げ	¥800
鶏の唐揚げ 玉葱たっぷりの香味ソース	¥800
3種のおつまみ取合せ (煮牛蒡唐揚げ・真鯛塩煎餅・さきイカ磯部揚げ)	¥950
魚介類の天婦羅	¥950

肉料理

国産牛すじ大根 ゆず胡椒添え	¥700
鶏もも肉のソテー 照り焼きソース	¥750
鶏胸肉の燻製グリル	¥800
仙台直送肉厚牛タンのグリル	¥1,200
国産牛の一口カットステーキ ガーリックスタイル	¥1,400
国産牛ローストビーフのマリネ風	¥1,800
350gのこだわりジャンボソーセージのグリル	¥2,200
国産牛フィレ肉のグリル (120g)	¥3,200
国産牛ロース肉のグリル (160g)	¥3,200
A5ランク黒毛和牛フィレ肉のグリル (120g)	¥5,500

【表示価格はすべて消費税込の価格です】

チーズ

チーズ単品 (ウオッシュ・ブルー・白カビ・ハード・フレッシュからお選び下さい)	¥500
チーズの盛り合わせ (5種)	¥1,600
特製チーズフォンデュ (2~3人用)	¥1,800

お食事

こしひかりの白ごはん	¥300		
カニカマと占地の炊き込みごはん	¥400		
浅利時雨煮の混ぜごはん	¥400		
特製出汁茶漬け 各種			
・鮭と若菜	} ¥550	・牛時雨煮	} ¥650
・じゃこ山椒		・鰻 (うなぎ)	
・南高梅		・天茶	
・浅利時雨煮			

デザート

抹茶の水ようかん	¥400
バニラアイスクリーム キャラメルソース掛け	¥400
苺のアイスクリーム	¥400
キャラメルのアイスクリーム	¥400
レモン風味のレアチーズムース	¥400
メープル味のミニパンケーキ バニラアイス添え	¥600
フォンダンショコラ バニラアイス添え	¥650
食後のコーヒー または 紅茶	¥400

【表示価格はすべて消費税込の価格です】