

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
豚しゃぶとキノコのサラダ	¥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
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（ハモンセラーノ）	¥750
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	¥800
太刀魚の塩麴焼き 染めおろし添え	¥800
天然海老のグリル ガーリックバター焼き（1尾）	¥950
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

【表示価格はすべて消費税込の価格です】

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
マグロのメンチカツ	¥850
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
自家製照り焼きハンバーグ	¥1,000
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（ウォッシュ・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

白ごはん	¥300
新生姜と小海老の炊き込みごはん	¥450
イカと枝豆の炊き込みごはん	¥450

特製出汁茶漬け 各種

・鮭と若菜	} ¥550	・牛土手煮	} ¥650
・じゃこ山椒		・鰻（うなぎ）	
・南高梅		・天茶	
・浅利時雨煮			

デザート

フルーツのゼリー寄せ	¥400
バニラアイスクリーム キャラメルソース掛け	¥400
マンゴーのアイスクリーム	¥400
わらび餅の黒蜜掛け	¥400
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】