

## サラダ

スライス大根の創菜サラダ 生姜ドレッシング	¥600
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	¥500
クリームチーズとハーブポテトのフライ	¥500
湯葉と旬菜の炊き合わせ 銀鮓かけ	¥600
自家製レーズンバターとクラッカーの取合せ	¥600
本日の前菜5種盛り合わせ (お一人様盛り)	¥600
赤烏賊 (イカ) とブロッコリーの酢味噌和え	¥600
里芋の唐揚げ みぞれ鮓かけ	¥600
スペイン産生ハム (ハモンセラノ)	¥750
キノコとソーセージの彩りピザ	¥900
梅としらすの和風ピザ	¥900
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

サーモンのムニエル レモン風味	¥800
本日のお奨め魚のバター醤油焼き	¥900
帆立貝柱のグリル バター醤油味	¥900
天然海老のグリル ガーリックバター焼き (1尾)	¥900
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

柔らか牛すじと筍のポテトコロッケ	¥550
真鯛の塩煎餅	¥600
さきイカの磯部揚げ	¥600
煮ごぼうの唐揚げ	¥600
新鮮野菜の天婦羅 こだわりの塩で	¥650
鶏胸肉の天婦羅 南蛮仕立て	¥700
2種のチーズの揚げ合わせ	¥700
海老とチーズのかき揚げ	¥700
鰈 (カレイ) の竜田揚げ パルサミコのソース	¥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・焼きイカ磯部揚げ)	¥800
魚介類の天婦羅	¥800

## 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
豚の角煮 彩りサラダ添え	¥800
熟成豚ロース肉のガーリック焼き	¥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
300gのこだわりジャンボソーセージのグリル	¥1,500
国産牛ローストビーフのマリネ風	¥1,500
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)	¥5,400

【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)	¥1,500
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	¥200	
ツナと山菜の炊き込みごはん	¥300	
おませ風ちらし寿司	¥500	
特製出汁茶漬け 各種		
・鮭と若菜	・牛時雨煮	} ¥550
・わさび菜	・鰻 (うなぎ)	
・じゃこ山椒	・天茶	
・昆布佃煮		
・南高梅		

## デザート

抹茶のアイスクリーム	¥350
ミックスベリーゼリーの寄せ	¥350
ティラミスアイスクリーム	¥400
蜂蜜レモンのしっとりパウンドケーキ	¥450
ほうじ茶のアイスクリーム	¥450
フォンダンショコラ バニラアイス添え	¥600
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】