

サラダ

マカロニサラダ	¥600
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
揚げ出し豆腐の牛すじ餡かけ	¥600
レーズンバターとクラッカーの取合せ	¥650
ドライフルーツ	¥650
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
炙り鰯（サバ）のサラダ仕立て	¥700
スペイン産生ハム（ハモンセラーノ）	¥750
鶏もも肉ときのこ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

鰯（カレイ）のムニエル 甘酢のソース	¥800
天然海老のグリル ガーリックバター焼き（1尾）	¥950
本日の魚の煮付け	¥1,000
帆立貝柱のグリル バター醤油味	¥1,200

【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
海老と野菜の網春巻き	¥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
秋刀魚（サンマ）の竜田揚げ サラダ仕立て	¥700
新鮮野菜の天婦羅 こだわりの塩で	¥750
さきイカの磯部揚げ	¥750
真鯛の塩煎餅	¥750
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
鶏もも肉の照り焼き	¥800
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
焼豚と牛蒡の炊き込みごはん	¥400
鮭と野沢菜の混ぜごはん	¥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	
・ 昆布			
・ 野沢菜			

デザート

バニラアイスクリーム キャラメルソース掛け	¥400
ブルーベリーチーズケーキのアイスクリーム	¥400
スイカのシャーベット	¥400
チョコスフレケーキ	¥400
栗のマフィン	¥400
フォンダンショコラ アイスクリーム添え	¥700
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】