

## 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

ドライフルーツの盛り合わせ	¥500
茄子のグリル 生姜醤油風味	¥500
自家製レーズンバターとクラッカーの取合せ	¥600
里芋の唐揚げ みぞれ餡かけ	¥600
本日の前菜5種盛り合わせ (お一人様盛り)	¥650
帆立貝と彩り野菜のオムレツ 2種のソースで	¥750
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	¥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

魚介と夏野菜のサラダ仕立て 和風ジュレ添え	¥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

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
ガーリックシュリンプとスパイシーポテトフライ	¥650
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	¥700
海老とチーズのかき揚げ	¥700
鯖 (まぐろ) のミンチカツ ラタトゥイユ添え	¥700
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・裂きイカ磯部揚げ)	¥800
魚介類の天婦羅	¥900

## 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
豚バラ肉のトマト煮 旬菜添え	¥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
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	¥250	
鶏とごぼうの炊き込みごはん	¥350	
鱧 (キス) と旬菜のミニ天丼	¥500	
特製出汁茶漬け 各種		
・鮭と若菜	・牛時雨煮	} ¥600
・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

木苺のゼリー	¥350
柚子とレモンのシャーベット	¥350
マンゴーのアイスクリーム	¥400
濃厚チーズケーキ ブルーベリーソース掛け	¥400
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】