

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
茄子の挟み揚げ	¥600
揚げ出し豆腐 きのこと餡かけ	¥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
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	¥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

秋鮭の西京焼き	¥850
鯖（サバ）の竜田揚げ 根菜のサラダ仕立て	¥850
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
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
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
鶏もも肉のソテー 照り焼きソース	¥750
鶏胸肉の燻製グリル	¥800
自家製煮込みハンバーグのチーズ焼き	¥1,000
仙台直送肉厚牛タンのグリル	¥1,200
国産牛の一ロカットステーキ 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
赤烏賊（イカ）の五目炊き込みごはん	¥400
蓮根とちりめんじゃこの混ぜごはん	¥400
特製出汁茶漬け 各種	
・鮭と若菜 ・じゃこ山椒 ・南高梅 ・昆布	¥550 ・牛時雨煮 ・鰻（うなぎ） ・天茶 ¥650

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
栗のアイスクリーム	¥400
苺とバニラのアイスクリーム	¥400
スフレチーズケーキ	¥400
洋梨のジュレ 苺のソース	¥400
フォンダンショコラ バニラアイス添え	¥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】