

## 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 肉味噌餡かけ	¥600
カンパチのカマの唐揚げ	¥600
本日の前菜5種盛り合わせ (お一人様盛り)	¥650
炙り鰯 (しめサバ) わさび風味	¥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	¥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

イトヨリときのこのグラタン仕立て	¥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
茄子と鶏挽肉の挟み揚げ	¥600
秋刀魚 (サンマ) の竜田揚げ	¥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
広島県産牡蠣フライ タルタルソースで	¥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
鶏胸肉の燻製グリル	¥800
鶏もも肉の治部煮風 旬菜とともに	¥800
自家製煮込みハンバーグ きのことソース	¥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

## 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		
さつまいもの炊き込みごはん	¥350		
ちりめんじゃこの混ぜごはん	¥350		
特製出汁茶漬け 各種			
・鮭と若菜	} ¥500	・牛時雨煮	} ¥600
・じゃこ山椒		・鰻 (うなぎ)	
・昆布佃煮		・天茶	
・南高梅			

## デザート

チョコとバニラのアイスクリーム	¥400
ショコラパンケーキ	¥400
スフレチーズケーキ	¥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】