

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
スモークサーモンとアボカドのサラダ	¥800
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
冬瓜と海の幸の冷やし鉢	¥500
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
里芋の唐揚げ みぞれ餡かけ	¥600
ソーセージと夏野菜のオムレツ	¥700
パルマ産生ハム オリーブオイルと黒胡椒で	¥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

天然海老のグリル ガーリックバター焼き (1尾)	¥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
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
鱈 (キス) の変わり衣揚げ	¥600
新鮮野菜の天婦羅 こだわりの塩で	¥650
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
太刀魚の天婦羅 カレー風味の黄身ソース	¥700
鶏の唐揚げ 玉葱たっぷりの香味ソース	¥750
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	¥800

肉料理

国産牛すじ大根 ゆず胡椒添え	¥700
ポークグリルと焼き茄子のサラダ仕立て	¥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
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
300gのこだわりジャンボソーセージのグリル	¥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	¥1,400
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
じゃが芋とパンのラクレット仕立て	¥1,600
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
ガーリックライス ベーコンチップ添え	¥350
枝豆と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	} ¥450	・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

柚子と蜂蜜のゼリー 生姜風味	¥300
柚子レモンシャーベット	¥350
ヨーグルト味のアイスクリーム	¥350
黒糖&塩のロールケーキ	¥400
ほうじ茶のアイスクリーム	¥400
フォンダンショコラ バニラアイス添え	¥550
食後のコーヒー	¥400

【表示価格はすべて消費税込の価格です】