

## サラダ

卵たっぷりマカロニサラダ	¥650
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
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
赤イカと菜の花の辛子酢味噌和え	¥700
スペイン産生ハム (ハモンセラノ)	¥750
鶏もも肉と法蓮草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 (ブリ) の照り焼き	¥850
天然海老のグリル ガーリックバター焼き (1尾)	¥950
真鯛の幽庵焼き	¥1,000
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

## 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
蟹クリームコロッケ トマトのソース	¥900
広島県産牡蠣フライ	¥900
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
ロールキャベツ	¥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
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

## 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		
小海老と山菜の炊き込みごはん	¥400		
小松菜と昆布の混ぜごはん	¥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			
・南高梅			
・昆布			
・鯛 (うなぎ)		・天茶	

## 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
抹茶のアイスクリーム	¥400
黒胡麻のアイスクリーム	¥400
チョコスフレケーキ	¥400
苺ミルクプリン	¥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】