



楓

漬け鮪 めた 酢橘の泡
長芋と枝豆の豆腐 銀餡 山葵

漁港直送 本日の鮮魚
トマトと昆布のうまみ出汁 トマトの甘酢漬け

農園直送サラダ
青紫蘇の和風ドレッシング

特選ブランド牛
フィレステーキ 60g
又は
サーロインステーキ 80g
旬の焼き野菜

ガーリックフライドライス
又は
炙り牛肉のひつまぶし風
赤出汁 香の物

ヨーグルトブランマンジェ メロンソース
メロンの葛饅頭仕立て
季節のフルーツ

¥ 20,500

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。



桐

ゴールドラッシュ 播り流し
焦がし醤油のプリン風

季節の前菜盛り合わせ
焼き茄子 雲丹 干しエビの出汁
夏野菜寄せ 毛蟹 豆のたれ
鱸の洗い 吸酢 長芋 オクラ 花穂 茗荷

鰻 青実山椒粥 烏骨鶏卵
甘辛醤油

蝦夷鮑 冬瓜
豆乳肝ソース 生海苔餡

漬け鮪の生ハムと農園直送サラダ
青紫蘇の和風ドレッシング

シェフと決める特選和牛
フィレスステーキ 60g

又は

サーロインステーキ 80g
旬の焼き野菜

南部鉄器で炊き上げる炊き立てご飯

ガーリックライス 又は 炙り牛肉のひつまぶし風
赤出汁 香の物

ヨーグルトブランマンジェ メロンソース
メロンの葛饅頭仕立て
季節のフルーツ

¥31,900



和牛

神戸牛

フィレ	100g	¥26,800
サーロイン	100g	¥24,400
特選黒毛和牛		
フィレ	100g	¥19,800～
サーロイン	100g	¥16,600～

海鮮

活イセエビ	300g	¥16,600～
海老醤油		
又は		
アメリカーナ		
活鮑	200g	¥16,600～
柑橘と藻塩		
又は		
和風香草バター		
活車海老	2尾	¥9,000
柑橘と藻塩		
又は		
海老醤油		
帆立貝	2貫	¥4,900
柑橘と藻塩		
又は		
和風香草バター		

一品

山形尾花沢雪降り和牛サーロイン	¥10,300
鉄板で仕上げるすき焼き仕立て	
蝦夷鮑 冬瓜	¥5,000
豆乳肝ソース 生海苔餡	
鰻 青実山椒粥 烏骨鶏卵	¥5,000
甘醤油 山椒風味	



漁港直送 本日の鮮魚 ¥4,000
トマトと昆布のうまみ出汁
トマト甘酢漬け

前菜

前菜三種盛り合わせ ¥3,000

漬け鮪 めた 酢橘の泡 ¥3,000

鱸の洗い 吸酢 長芋 ¥1,800
オクラ 花穂 茗荷

ゴールドラッシュ播り流し ¥1,500
焦がし醤油のプリン風

サラダ

農園直送フレッシュサラダ ¥2,000
青紫蘇の和風ドレッシング

野菜

季節の蒸し野菜 ¥4,100

季節の焼き野菜 ¥4,100

食事

ガーリックフライドライス ¥3,400

赤出汁、香の物
炙り牛肉のひつまぶし風 ¥3,400



デザート

ヨーグルトブランマンジェ メロンソース

¥3,200

メロンの葛饅頭仕立て

季節のフルーツ

季節のフルーツ盛り合わせ

¥2,300