

本日のおすすめ

| 前菜いろいろ | | 贅沢スペシャル | | 焼き | 揚げ | 煮物 | ご飯（お土産も出来ます） | |
|-------------------------------|-------|------------------------------|----------------|-------------------------------|---------------|------------------------------------|------------------------|-------|
| 高島さん厳選 陸前高田からの特大 生牡蠣 1個 | 1,300 | 毛ガニ、生ウニ、イクラの贅沢盛り | 4,500 | 鹿児島からの焼き空豆 | 1,500 | 小野木スペシャル オマールの“び”の炊き込みご飯 | 3,800 | |
| 高島さん厳選 陸前高田からの大きい牡蠣のパン粉揚げ 1個 | 1,500 | 毛ガニと生ウニのさっぱりジュレ | 3,900 | ヤングコーン丸焼き（2本） | 1,000 | 赤城和牛“ザブトン”と 青山椒の炊き込みご飯 | 2,600 | |
| 高島さん厳選 陸前高田からの生牡蠣さっぱりジュレ 1個 | 1,400 | ポタンエビ、生ウニ、イクラの盛り合わせ | 4,500 | 肉厚 スナップエンドウの醤油炒め | 1,400 | 鶏セセリと梅のさっぱり炊き込みご飯 | 2,000 | |
| 高島さん厳選 陸前高田からの牡蠣としいたけの蒸し焼き 1個 | 1,600 | 極上 のどぐろの塩焼き | 4,300 | ツブ貝の一味焼き | 2,500 | シラスとイクラの炊き込みご飯 | 2,800 | |
| 肉厚“スナップエンドウ” だけのおひたし | 1,000 | 美味しすぎる 竹岡から来た 抜群なタチウオ塩焼き | 3,500 | 香川からの おすすめ マナガツオの塩焼き | 3,300 | シラスと葉ワサビの炊き込みご飯 | 2,000 | |
| 冷製 トウモロコシと 毛ガニのスープ 1個 | 1,200 | 刺身いろいろ | | 骨まで食べられる アユのコンフィー焼き 胡瓜酢 2本 | 2,400 | のどぐろとイクラの炊き込みご飯 | 2,800 | |
| 新潟から香り最高な“枝豆” | 1,000 | 特上“ポタンエビ”の醤油漬 | 4,300 | トウモロコシと磯海苔のパラパラ揚げ | 1,500 | やわらか“タコ”とニンニクの 炊き込みご飯 | 2,400 | |
| 長芋、つるむらさきと オクラのナムル | 1,000 | 脂が上品なシマアジ刺し | 2,600 | “アジつみれ”大葉巻き天プラ | 1,500 | とうもろこしとカニ 醤油バターの炊き込みご飯 | 2,700 | |
| 丸ナスのおひたし | 1,000 | とてもおすすめ 生“クジラ”の刺身 | 2,600 | クエと梅、大葉巻きさっぱりフライ | 1,500 | 金目鯛と葉ワサビの五目炊き込みご飯 | 2,400 | |
| 冷製 大ハマグリのおひたし | 1,500 | 三重産 美味しい白身“クエ”刺し | 3,000 | 関アジの“半レア”フライ 生姜醤油 | 2,500 | 生カキと生海苔の炊き込みご飯 | 3,000 | |
| メヒカリと黄ニラの南バン酢漬 | 1,300 | 豊後水道からの関イサキ刺し | 2,600 | とても美味しいタチウオの磯辺天 | 3,800 | 鶏セセリと トウモロコシの炊き込みご飯 | 2,500 | |
| クレソンと水ナスの温玉サラダ | 1,200 | 銚子からの炙り金目鯛刺し | 2,600 | のどぐろ“カマ”の唐揚げ | 2,000 | 生ウニと磯海苔のリゾット風 炊き込みご飯（コースは別料金） | 5,900 | |
| やわらかアワビと生ウニの肝ソース | 3,900 | 厳選“おすすめ”三種盛り 厳選“おすすめ”四種盛り | 4,500 4,900 | 黒毛和牛シリーズ | | 魚貝出汁の味噌汁 おしんこ盛り | 900 750 | |
| タコのやわらか煮 ワサビ | 1,200 | キャベツ味噌で焼野菜 | | “サーロイン”冷シャブと生ウニ盛り | 4,500 | デザート | | |
| ゴマ油“香る” コリコリ ツブ貝 ポンズ | 1,600 | 玉葱のトロトロ焼 1,000 | ズッキーニ焼 1,000 | 赤城和牛“サーロイン”のすき焼き風 薬味温玉ソース | 4,000 | フレッシュ宮古島“マンゴー” マスカルポーネプリン | 900 750 | |
| スモークチーズのポテトサラダ | 950 | アスパラ焼 1,000 | しいたけ焼 1,000 | 赤城和牛“サーロイン”の 焼きシャブ ポンズ | 4,000 | パッションフルーツソース 白桃のヨーグルトアイス | 750 750 | |
| ホオズキトマトの白和へ | 1,400 | ナス焼 1,000 | 万願寺焼 1,000 | 赤城和牛 脂が極上な “ザブトン”ステーキ | 4,000 | 氷リンゴ レモンジンジャーゼリーがけ まっ茶カシューナッツ最中 | 750 750 | |
| 前菜いろいろスペシャル盛り | 3,800 | いろいろ焼野菜スペシャル盛り | | 2,500 | 赤城和牛 やわらか“赤身” | 4,000 | デザートいろいろスペシャル盛り | 1,600 |

のどぐろ,たっぷり生ウニコース 16,000

おまかせ 13,000 (魚,肉)
プラス消費税 10%

ローストビーフ
おまかせ 9,500 (肉)

おまかせ 7,500 (魚)