

お料理の提供にお時間いただく場合もございますが、ご理解のほどよろしくお願ひ致します。

前菜いろいろ		カニ、贅沢スペシャル		(長野) 松茸シリーズ		ご飯 (お土産も出来ます)	
高島さん厳選 釧路からの 大きい生牡蠣 1個	1,300	毛ガニ、生ウニ、イクラの贅沢盛り	4,500	贅沢すぎる 松茸の蒸し焼き	6,500	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 釧路からの 大きい牡蠣のパン粉揚げ 1個	1,600	毛ガニと生ウニのさっぱりジュレ	3,900	松茸のフライ	4,000	赤城和牛とガリの炊き込みご飯	2,600
高島さん厳選 釧路からの 生牡蠣さっぱりジュレ 1個	1,400	“超” 極上 のどぐろの塩焼き	4,300	松茸の炊き込みご飯	4,000	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 釧路からの 牡蠣としいたけの蒸し焼き 1個	1,800	美味しすぎる 竹岡からのタチウオ塩焼き	3,300	松茸と毛ガニの炊き込みご飯	4,900	赤城和牛と焼トウモロコシの 炊き込みご飯	2,600
冷製 牡蠣のオイル煮	1,800	ふわっカリウナギコンフィー焼き	3,500	焼き 揚げ 煮物		シラスと葉ワサビの炊き込みご飯	2,000
パクチーだけのおひたし	950	関アジの“半レア” フライ 生姜醤油	2,500	厚切りカットした ツブ貝の一味焼き	2,500	のどぐろとイクラの炊き込みご飯	2,800
カモロース煮 ワサビ	1,500	とても美味しい タチウオの磯辺天	3,500	黄ニラと新イカの醤油炒め	2,400	やわらか“タコ”とニンニクの 炊き込みご飯	2,400
新潟から香り最高な“枝豆”	1,000	カワハギと生ウニの肝ソースがけ	3,900	香川から来た 極上“マナガツオ”塩焼き	3,300	甘いとうもろこしとカニ 醤油バターの炊き込みご飯	2,700
揚げ新銀杏	1,000	超特上 ボタンエビ醤油漬	4,200	甘いトウモロコシのパラパラ揚げ	1,500	鶏セセリとキノコ 醤油バターの炊き込みご飯	2,600
丸ナスのおひたし	1,000	新サンマ刺し 肝ソース	2,400	白エビと磯海苔のパラパラ揚げ	1,500	今が旬の”新イカ”と”生姜”の 炊き込みご飯	2,600
つるむらさきともずくのおひたし	1,000	脂が上品な シマアジ刺し	2,600	クエと梅、大葉巻きさっぱりフライ	1,500	牡蠣と生海苔の炊き込みご飯	2,900
マナガツオと黄ニラ南蛮漬	1,200	ねっとり感ある“クエ”刺し	2,600	黒毛和牛シリーズ		毛ガニとイクラの炊き込みご飯	3,500
野生クレソンと 焼トウモロコシの温玉サラダ	1,400	厳選“おすすめ”三種盛り 厳選“おすすめ”四種盛り	4,500 4,900	“サーロイン”冷シャブと生ウニ盛り	4,500	炙りタチウオ焼きと 梅昆布の炊き込みご飯	3,000
やわらかアワビと生ウニの肝ソース	3,900	キャベツ味噌で焼野菜		赤城和牛“サーロイン”のすき焼き風 薬味温玉ソース	4,000	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	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 焼きシャブ ポンズ	4,000	デザート	
ゴマ油“香る” コリコリ ツブ貝 ポンズ	1,600	パプリカ焼 1,000	しいたけ焼 1,200	赤城和牛“サーロイン”の 焼きシャブ ポンズ	4,000	ひとくち“玉子”プリン	750
スモークチーズのポテトサラダ	950	ナス焼 1,000	マッシュルーム焼 1,200	赤城和牛 赤身“モモ”ステーキ	4,000	練乳アイスとメロン	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 とろとろ”牛カツ” おろしポンズ	4,000	氷リング 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
松茸のどぐろスペシャルコース	18,000	おまかせ	13,000 (魚,肉)	おまかせ	9,500 (肉)	デザートいろいろスペシャル盛り	1,600
		おまかせ	7,500 (魚)				