

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い致します。

前菜いろいろ		セイコガニ、いろいろ贅沢スペシャル		焼き 揚げ 蒸し		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	セイコガニ、生ウニ、イクラの贅沢盛り	4,500	アオリイカの醤油炒め	2,500	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	セイコガニと生ウニのさっぱりジュレ	3,900	ふわふわ 美味しすぎる “サワラ”の塩焼き	2,500	赤城和牛と銀杏の五目炊き込みご飯	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	セイコガニのジュレがけ スダチ	3,300	美味しすぎる 竹岡から来たタチウオ塩焼き	3,300	セイコガニの炊き込みご飯 (コースは別料金)	3,500
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	セイコガニとイクラの贅沢炊き込みご飯	4,900	“サトイモ”の唐揚げ 黄ゆず風味	1,400	鶏セセリと梅のさっぱり炊き込みご飯	2,000
		極上のどぐろの塩焼き	4,300	“モチモチ”レンコンパン粉揚げ	1,200	赤城和牛“ザブトン”と “青山椒”の炊き込みご飯	2,600
やわらか蒸しアワビ 生ウニ肝ソースがけ	4,200			“濃厚”白子のフライ	2,400	シラスと葉ワサビの炊き込みご飯	2,000
冷製スモーク“キンメ”鯛	1,800	カワハギ、生ウニ、肝ソースがけ	4,200	トラフグ“アラ”の唐揚げ (時間をください)	2,400	シラスとイクラの炊き込みご飯	2,800
パクチーだけのおひたし	1,000	プリプリ 活車エビ達刺し	4,000	カレイ 梅のさっぱりフライ	1,500	本マグロ“大トロ” ニンニクバターご飯	3,000
やわらかタコ煮 ワサビ	1,300	最高すぎる クジラ刺し 生姜	4,000	アジの“半レア”フライ 生姜醤油	2,500	のどぐろとイクラの炊き込みご飯	2,800
北海道余市からの 極上“アンキモ”ワサビ	2,500	炙りトラフグのブツ切りポンズ	3,500	美味しいタチウオ磯辺天	3,300	やわらか“タコ”とニンニクの 炊き込みご飯	2,400
“濃厚”白子ポン酢	1,500	大間からの本マグロ“生”辛味大根	4,000	ゴマ油“香る” クエの半レア蒸し ポンズ	3,300	カニとキノコ 醤油バターの炊き込みご飯	2,700
極上すぎるサワラと 黄ニラの南バン漬け	1,500	北海道からのブリ刺し 玉葱ポンズ	2,600	アワビと長芋トロログラタン	3,300	ニンニク“香る”カキと 生海苔の炊き込みご飯	2,800
揚げ銀杏	1,000	厳選“おすすめ”三種盛り	4,500			トロサーモンと イクラの炊き込みご飯	2,600
		厳選“おすすめ”四種盛り	4,900			魚貝出汁の味噌汁	900
丸ナスと生ウニの冷製スープ 1個	1,400					おしんこ盛り	750
フレッシュ白菜と クレソンの温玉サラダ	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		
スモークチーズのポテトサラダ	950	カブ焼き 1,000	ナス焼 1,000	赤城和牛 赤身“ランプ”ステーキ	4,000		
		しいたけ焼 1,200	マッシュルーム焼 1,200	赤城和牛 出来たて赤身“ローストビーフ”	4,000		
前菜いろいろスペシャル盛り	4,200	いろいろ焼野菜スペシャル盛り	2,500	赤城和牛 小野木風牛カツ	4,000		
おまかせ 18,000(セイコ、フグ入り)		特大牡蠣コース 10,000		おまかせ 13,000(魚、肉)		おまかせ 9,500(肉)	おまかせ 8,500(魚)

プラス消費税 10%