

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		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 陸前高田からの 大きい生牡蠣   個	1,300	毛ガニ、生ウニ、イクラの贅沢盛り	4,500	鹿児島からの竹の子丸焼き おかか	2,000	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   個	1,600	毛ガニと生ウニのさっぱりジュレがけ	3,900	大きめな“グリーンアスパラ”の磯辺天	1,500	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   個	1,400	特上 ボタンエビ、生ウニ、イクラの 贅沢すぎる盛り	4,900	新潟からのフキノトウ天プラ	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   個	1,800	極上 のどぐろの塩焼き	4,300	“カレイ”梅のさっぱりフライ	1,500	のどぐろとイクラの炊き込みご飯	2,800
高島さん厳選 陸前高田からの 大きい生牡蠣ポンズ   個	1,400	山口からの“カリカリ”シロアマダイ塩焼き	3,500	燻製“香る”マナガツオ焼き	3,300	桜エビと生海苔の炊き込みご飯	2,600
		関アジの“半レア”フライ生姜醤油	2,500	美味しすぎる 竹岡から来たタチウオ塩焼き	3,300	赤城和牛 ニンニクバター醤油ご飯	2,600
冷製ハマグリのスープ煮	1,600	生ウニと温玉のリゾット風炊き込みご飯	6,400	鹿児島からの焼き空豆	1,500	シラスと葉ワサビの炊き込みご飯	2,000
焼きナスと生姜のおひたし	1,000			ナスのキンピラ	1,400	竹の子と葉ワサビの炊き込みご飯	2,400
		刺身いろいろ					
小野木のポテトサラダ	1,000	特上 ボタンエビの醤油漬け	4,200	“生”桜エビと生海苔の磯辺天プラ	1,500	毛ガニと生姜の炊き込みご飯	3,000
タコやわらか煮 ワサビ	1,200	豊後水道からの関イサキ刺し	2,500	アワビと長芋のとろろグラタン	3,900	シラスとイクラの炊き込みご飯	2,800
稚アユと黄ニラの南蛮漬け	1,400	銚子からの炙り金目鯛刺し	2,500	ホタルイカの磯辺天プラ	1,500	本マグロ“大トロ” ニンニクバターご飯	3,000
燻製“香る”冷製ホタルイカ	1,400	脂が美味しい 黒ムツ刺し	2,500	夕方まで生きてた アオリイカの醤油炒め	3,300	赤城和牛と新玉葱の甘醤油ご飯 温玉付き（コースは別料金）	3,800
蒸しアワビと生ウニ 肝ソースがけ	4,300	厳選“おすすめ”三種盛り 厳選“おすすめ”四種盛り	4,500 4,900	極上 のどぐろの磯辺天	4,300	味噌汁	900
甘酸っぱい “ホウズキトマト”の白和え	1,400			赤城和牛シリーズ		おしんこ盛り	750
新玉葱と春キャベツのおひたし	1,000	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	デザート	
北海道余市からの “アンキモ”ワサビ	2,400	紅芯大根焼 1,000	ナス焼 1,000	赤城和牛“サーロイン”の 焼きシャブ ポンズ	4,000	ひとくち “珈琲”マスカルポーネのプリン	750
クレソンの温玉サラダ	1,200	しいたけ焼 1,200	グリーンアスパラ焼 1,200	赤城和牛“赤身”ランプステーキ	4,000	パッションフルーツの杏仁アイス	850
前菜いろいろスペシャル盛り	4,000	いろいろ焼野菜スペシャル盛り	2,500	赤城和牛 炙りとろとろザブトン煮 さっぱりポンズ	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
おまかせ	13,000 (魚,肉)	おまかせ	9,500 (肉)	おまかせ	9,500 (魚)	デザートいろいろスペシャル盛り	1,600

プラス消費税 10%