

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たします

前菜いろいろ		いろいろ贅沢スペシャル		旬が来た 松茸シリーズ(北海道産)		ご飯 (お土産も出来ます)	
高島さん厳選 釧路からの 大きい“濃厚”生牡蠣 個	1,400	毛ガニ、生ウニ、イクラの贅沢盛り	4,700	贅沢すぎる 松茸の蒸し焼き	6,700	小野木スペシャル オマールの“び”の炊き込みご飯	3,900
高島さん厳選 釧路からの 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	4,200	松茸のフライ	4,400	赤城和牛“ザブトン”と “青山椒”の炊き込みご飯	2,700
高島さん厳選 釧路からの 生牡蠣さっぱりジュレ 個	1,600	極上 のどぐろの塩焼き	4,700	松茸の炊き込みご飯	4,400	鶏セセリと梅のさっぱり炊き込みご飯	2,400
高島さん厳選 釧路からの 牡蠣としいたけの蒸し焼き 個	1,800	蒸しアワビと生ウニ 肝ソースがけ	4,500	松茸と毛ガニの炊き込みご飯	5,200	のどぐろとイクラの炊き込みご飯	3,000
高島さん厳選 釧路からの 大きい生牡蠣ポンズ 個	1,500	ボタンエビと生ウニ、 イクラの贅沢すぎる盛り	4,900	焼き 揚げ 蒸し		トウモロコシとカニの醤油バターご飯	2,700
“高級”イチジクの白和へ	1,400	関アジの“半レア”フライ生姜醤油	2,600	ナスのキンピラ 一味	1,400	赤城和牛のニンニクバター醤油ご飯	2,800
カモロース煮 ワサビ	1,500	美味しいタチウオの磯辺天プラ	3,700	白エビのパラパラ揚げ	1,500	“生ウニ”と“カキ”の炊き込みご飯 (コースは別料金)	5,900
美味しい丸ナスのおひたし	1,200	贅沢すぎる“星カレイ”の唐揚げ	3,500	美味しすぎる 竹岡から来たタチウオ塩焼き	3,700	シラスと葉山葵の炊き込みご飯	2,400
新潟黒崎から香り最高な“枝豆”	1,200	刺身いろいろ		“黒ムツ”と梅のさっぱりフライ	1,600	カニと銀杏の五目炊き込みご飯	2,800
小粒“生牡蠣”と “生海苔”のさっぱり酢	2,000	特上 ボタンエビの醤油漬け	4,300	トウモロコシと生海苔のパラパラ揚げ	1,500	毛ガニと生姜の炊き込みご飯	3,000
トロサーモンと黄ニラの南蛮漬け	1,400	最上級すぎるクジラ刺し“尾の身”	4,300	白ミル貝の一味醤油炒め	2,200	シラスとイクラの炊き込みご飯	3,000
冷製 生ウニと丸ナスのスープ 個	1,600	極上白身“星カレイ”刺し	2,800	燻製“香る”鮎子産“黒ムツ”焼き	3,500	赤城和牛“サーロイン”と 新玉葱の甘醤油ご飯(温玉付)	4,500
小野木のポテトサラダ	1,000	豊後水道からの関イサキ刺し	2,600	“カリカリ”超極上シロアマダイ焼き	3,700	味噌汁	900
つるむらさきとめかぶ 長芋トロロのおひたし	1,000	厳選“おすすめ”三種盛り	4,600	赤城和牛シリーズ		おしんこ盛り	750
美味しい北海道からのアンキモ	2,500	キャベツ味噌で焼野菜		赤城和牛“サーロイン”の 焼きシャブ ポンズ	4,200	デザート	
タコやわか煮 ワサビ	1,300	玉葱のトロトロ焼 1,200	ズッキーニ焼 1,200	赤城和牛 小野木風とろとろ“牛カツ”	4,000	ひとくち玉子プリン	750
クレソンの温玉サラダ	1,300	肉厚パプリカ焼 1,200	ナス焼 1,000	赤城和牛“サーロイン”のすき焼き風 薬味温玉ソース	4,200	“パッションフルーツ”杏仁アイス	750
前菜いろいろスペシャル盛り	4,400	しいたけ焼 1,200	万願寺焼 1,000	赤城和牛“赤身”ランプステーキ	4,200	氷リンゴ レモンジンジャーゼリーがけ	750
松茸のどぐろスペシャルコース	18,000	おまかせスペシャル	13,000 (魚,肉)	おまかせ	9,500 (肉)	まっ茶カシューナッツ最中	750
						デザートいろいろスペシャル盛り	1,800
		おまかせ	13,000 (魚,肉)	おまかせ	9,500 (魚)		