

料理長

1月

おすすめの逸品

口の中でとろける、冬の味覚♪

あん肝

1,000円
(税込1,100)

当店のあん肝は店内でさばいた、新鮮かつ脂ののったあん肝です。

海のフォアグラと言われ、ねっとりとしたなめらかな舌触りが特徴の濃厚でコクのある旨味が口いっぱいに広がります。



たっぷり脂ののった旬のぶり!

寒ぶり刺身

1,800円
(税込1,980)



瀬戸内近郊でとれたぶりを愛媛から飛行機で直送!

旬のぶりは脂がのってとろける美味しさです!

プリプリ、シューシー!

牡蠣フライ

1,500円
(税込1,650)

新鮮な国産の牡蠣をカラッとジューシーに揚げました!

揚げたてのサクサクを、自家製のタルタルソースでお召し上がり下さい。



お刺身とはちがった美味しさ!

ぶりしゃぶ

一人前 3,200円
(税込3,520)



旬のぶりをしゃぶしゃぶで!お出汁は酒粕味噌味で、濃厚な味わいです。

ぶりは生と、しっかりと煮込むカマの二種類を楽しめます。

カマは骨がありますので、お気を付けてお召し上がり下さい。

とりあえず"ちょっと"



季節のうまいもん盛合せ

Assorted delicacies

野沢菜煮、かぶら寿司、わかさぎ南蛮漬、他3種

1,500円
(税込1,650)



あんこう煮ごり

Jellied Anglerfish

あんこうの身や皮などをたっぷり閉じ込めました

900円
(税込990)



いぶりがっこ

Japanese radish Pickled from "AKITA"

たくあんを燻った秋田名物「がっこ」は漬物の意

600円
(税込660)



野沢菜煮

Simmered Vegetable Soaking Nozawa

野沢菜を塩抜きし、かんずりでピリ辛に、酒粕でまろやかに煮ました。

600円
(税込660)



あん肝

Anglerfish Liver with Vinegar Shoyu

旬のあん肝を蒸し上げた濃厚な逸品

1,000円
(税込1,100)

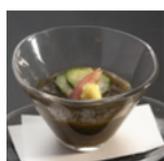


わかさぎ南蛮漬け

Deep-Fried Pond Smelt in Seasoned Vinegar

わかさぎを丸ごと漬けました

700円
(税込770)



佐渡もずく酢

Seaweed Sticky Type in Vinegar

佐渡産のもずくは太めでシャキシャキ

800円
(税込880)



グリーンサラダ

Green Salad

特製 和風ドレッシングのシンプルなサラダ

700円
(税込770)



ポテトサラダ (いぶりがっこ入り)

Potato Salada

自家製ポテトサラダが新登場!トッピングは月替わりです。

700円
(税込770)



米沢牛ローストビーフサラダ

Roast Yonezawa Beef Salada

ほどよい食べ応えに、特製にんにく醤油のアクセント

1,800円
(税込1,980)



エイヒレ焼

Seared Dried Ray fin

ふっくらエイヒレをマヨネーズと内藤唐辛子七味で

800円
(税込880)



辛子明太子 (無着色)

Salted Alaska Pollack Roe Flavored with Chili Pepper

名店、博多「ふくや」の無着色明太子

900円
(税込990)



鰹の塩辛 酒 盗

Salted Guts of Bonito

鰹の内臓を酵母と酒で仕上げたコリコリとした塩辛

600円
(税込660)

美味しいお刺身



お得な！刺身盛合せ 大 3,800円 (税込4,180)
Assorted Raw Fish 小 2,500円 (税込2,750)
本日仕入れた旬のお刺身を盛り込みました



本日の刺身盛合せ 一人前 1,800円
Assorted Raw Fish (税込1,980)



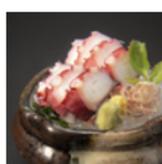
寒ぶり刺身 1,800円
Sliced Raw Yellowtail (税込1,980)
旬の、天然ぶりを王道のお刺身で



鯖のねぎまみれ 1,300円
Lightly Roasted and Sliced Spanish mackerel with green onions (税込1,430)
軽く炙ったさわらに、たっぷりのネギとポン酢をかけて



瀬戸内・養殖 クエ刺身 3,000円
Sliced Raw Grouper (税込3,300)
冬の高級魚クエ。さっぱりした中に濃厚な旨みを堪能。



たこ刺身 1,500円
Fresh Octopus Sashimi (税込1,650)
瀬戸内産の蛸は噛めば噛むほど旨みが広がります

美味しい揚げもの



天ぷら盛合せ (海老・白身魚・野菜 他) 1,800円
Assorted Tempura (税込1,980)
いろいろな旬の野菜や海の幸をサクサク揚げ立てで



あんこう唐揚げ 1,500円
Deep-Fried Anglerfish (税込1,650)
揚げ立てあんこうは外はカリッと中はふっくらの絶品！



牡蠣フライ 1,500円
Deep-Fried Oysters (税込1,650)
新鮮な国産の牡蠣をカラッとジューシーに！



手作り さつま揚げ 900円
Deep-Fried Fish Paste (税込990)
自慢の逸品！甘めの濃い味は焼酎のお供にぴったり！



鶏唐揚げ 900円
Deep-Fried Chicken (税込990)
生姜とニンニクをきかせたサクサク！

写真付きメニューはこちらからご覧下さい。
Please scan this QR code, You can check the menu with photograph.(Link to tabelog.com)



美味しい焼きもの

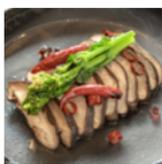


寒ぶりかま照焼

Broiled Neck of Yellowtail

脂ののった旬のぶりのかまを自慢のタレで

1,500円
(税込1,650)



ぜんまる 禅丸椎茸ステーキ

Shiitake Mushroom Steak

肉厚ジューシーな椎茸をステーキで贅沢に

1,500円
(税込1,650)



焼茄子 宮崎伝統野菜 さどわら 佐土原なす

Roasted Eggplant

焼茄子は甘くてしっとり、瑞々しく口の中でとろける食感です。

950円
(税込1,045)



米沢牛串焼 野菜(1本)

Broiled Yonezawa Beef & Vegetable

口の中でとろける米沢牛と野菜を串焼きで

1,100円
(税込1,210)



じとっこ みやざき地頭鶏塩焼

Broiled Chicken with Salt

肉質の弾力とジュワーっとくるうまみと歯ごたえが堪能できます!

1,800円
(税込1,980)



甘くて美味しい くらわんか玉子焼

Japanese style omelet

出汁がきいた甘めでしっとりした玉子焼き。ほっとする味です。

850円
(税込935)



うるめ丸干し

Lightly Salted Dried Sardine

酒の肴の定番です

700円
(税込770)

美味しい鍋

鍋は、21時ラストオーダーとなります



ぶりしゃぶ (二人前より)

Hot-pot Dish of Yellowtail Shabu-shabu

旬のぶりをしゃぶしゃぶで! お出汁は酒粕味噌味で、濃厚な味わいです。ぶりは生と、しっかりと煮込むカマの二種類を楽しめます。

一人前 3,200円
(税込3,520)



くらわんか名物

あんこう鍋 (二人前より)

Hot-pot Dish of Anglerfish with Vegetables

くらわんか名物「あんこう鍋」! 正肉だけでなく、皮やヒレ、胃袋まで具に。メには、旨味の染み出た出汁で、雑炊やうどんでも味わい尽くして頂けます。



一人前 2,500円
(税込2,750)

鍋用あん肝 500円 (税込550)
Anglerfish Liver



比内地鶏使用

きりたんぼ鍋 (二人前より)

Hot-pot Dish of Grilled Rice paste on a akewer

日本三大地鶏のひとつ、比内地鶏を使用した出汁は旨味がたっぷり! きりたんぼが鍋の出汁を吸ってもっちりもちの食感が絶品の鍋です。(つくねは比内地鶏と鶏肉を使用しております)

一人前 3,200円
(税込3,520)



瀬戸内 養殖 クエ鍋 (二人前より)

Hot-pot Dish of Grouper with Vegetables

鍋の王様! 旨味がぎゅっと濃縮され、口の中でとろけるような極上の脂、そして柔らかくほぐれる食感とともに濃厚な旨みを広げます。

一人前 5,000円
(税込5,500)

鍋のメに… 雑炊セット 300円 (税込330)

うどんセット 200円 (税込220)

美味しい煮もの



鬼北きじ小鍋

Hot-pot Dish of Pheasant with Vegetables

四万十川上流の鬼北町の雉のすっきり鍋

1,500円
(税込1,650)



ぶり大根

Boiled Yellowtail and Japanese Radish

旬のぶりの旨みをたっぷり大根に染み込ませました

1,000円
(税込1,100)



沖縄豚のラフテー

Simmered Tender Pork Cubes

泡盛と黒糖で仕上げた大人気のやわらかい角煮

1,500円
(税込1,650)



米沢牛すじ煮込み

Stewed Beef Gristle

すじを丁寧にじっくり煮込んだとろとろ煮込み

1,000円
(税込1,100)



鯛のあら煮

Simmered Head and bony parts of Sea bream

鯛のあらをふっくら甘辛く炊き上げました

1,800円
(税込1,980)

はヒゲは どれにしようかな...



冷やし稲庭うどん

Inaniwa Udon Wheat Noodle from AKITA (cold)

メの定番! 稲庭うどんの名店、佐藤養助商店より直送

800円
(税込880)



田舎味噌汁

Miso Soup

なめこや豆腐、ねぎの入ったホッとする味です

300円
(税込330)

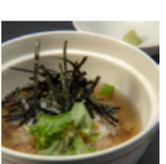


にんにくライス (汁付)

Garlic Rice

自家製のにんにくの醤油漬けをたっぷり使った絶品

650円
(税込715)

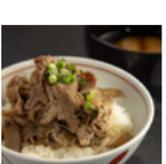


お茶漬け (のり・明太子・梅干しからお選び下さい)

Steamed Rice with Hot Green Tea

鰹だしにほうじ茶をくぐらせた、さっぱり仕上げに

500円
(税込550)



牛しぐれ煮ご飯 (小井・汁付)

Beef Bowl with Red Pepper

江戸野菜「内藤唐辛子」をまぶしたピリ辛ご飯に特製の甘辛牛しぐれ煮

750円
(税込825)



美味しい コシヒカリ

Delicious Rice

新潟産のコシヒカリ。おかわりもできます。

400円
(税込440)



お新香

Assorted Pickled Vegetables

色々な旬の野菜を当店のぬか床で漬けました

500円
(税込550)



自家製 花びら餅

sweet burdock and miso-bean paste covered with a thin layer of mochi

新年に食べるお祝いの和菓子を手作りで。味噌あんとうまいごぼうを求肥で包みました。

600円
(税込660)



自家製 苺アイスクリーム

Strawberry Ice Cream

苺を丸ごと使用した手づくりのアイスクリーム

500円
(税込550)