

料理長

4月

おすすめの逸品

今が旬! さっぱり美味しい

初鰹たたき

1,500円
(税込1,650)



初鰹は、脂身が少なく、身もしまっていて、さっぱりとした食感が魅力です。

にんにくもたっぷりと添えていますので、お好みでお召し上がりください。

旬のたけのこを鰹節と一緒に

新筍土佐煮

1,500円
(税込1,650)

肉質の柔らかい新筍を鰹節たっぷりの土佐煮でお召し上がりください。

上品ながらもお酒に合う味に仕上げています。



別格のフルーツマト!

徳谷トマト 生産者52番

1,500円
(税込1,650)



フルーツマトとして抜き出した甘みと旨味を誇る徳谷トマト。

10数件ある生産者の中でも、一番人気の生産者番号52番(栄田氏)!

糖度は高いもので13度以上。ただ甘いだけでは無く塩分による旨味が凝縮されています。

サクふわの食感

メヒカリあおさ揚げ

1,200円
(税込1,320)

衣はサクッと、中はふわっと。

白身でふんわりとした食感が美味しい深海の魚「メヒカリ」を、あおさをたっぷりまぶした衣をつけて揚げました。

写真はイメージです。



とりあえず"ちょっと"



季節のうまいもん盛合せ

Assorted delicacies

チャンバラ貝旨煮、ぶりめた、ニラ浸し、他3種

1,500円
(税込1,650)



珍味! うつぼたたき

Lightly Roasted and Sliced Moray

高知産うつぼの皮を香ばしく焼いた淡泊な味わい

1,400円
(税込1,540)



チャンバラ貝旨煮

Strawberry Conch Cooked in Soy Sauce

シコシコと歯触りがよくほのかな甘味、肝の苦みが上品な味わい

1,000円
(税込1,100)



高知 徳谷トマト

Delicious Tomato From KOCHI

フルーツトマトで有名な高知ですが、徳谷トマトは別格!

1,500円
(税込1,650)



ニラのお浸し

Boiled Leek with Soy Sauce

生産量日本一の高知。春が旬のニラをお浸しで

700円
(税込770)



ほたるいか辛子酢味噌

Toyama squid and Soy Sauce Mixd with Mustard

春の味覚!旬のほたるいかは、ぷっくり濃厚です

900円
(税込990)



新たまねぎと野菜のサラダ

Onion & vegetables Salad

旬の新たまねぎたっぷりのサラダ

750円
(税込825)



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)



豆鰯南蛮漬け

Deep-Fried Horse mackerel in Seasoned Vinegar

豆鰯を丸ごと漬けました

700円
(税込770)

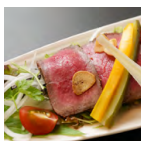


ポテトサラダ (新生姜)

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)

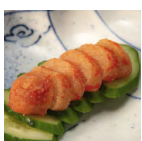


エイヒレ焼

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)

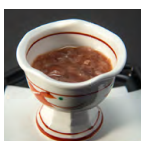


辛子明太子 (無着色)

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)

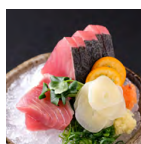
美味しいお刺身



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



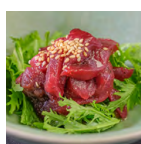
本日の刺身盛合せ 一人前 1,800円
Assorted Raw Fish (税込1,980)



んにくたっぷり！初鰹たたき 1,500円
Lightly Roasted and Sliced Bonito (税込1,650)
春の味覚！さっぱりとした初鰹をお楽しみ下さい



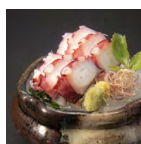
のれそれ 1,200円
Conger eel fry (税込1,320)
アナゴの稚魚で、高知では珍重します。つるっとした食感



くじら胡麻和え 1,200円
Raw Whale Sesame dressing (税込1,320)
細切りにしたくじら肉を胡麻油ベースの胡麻和えに



鯖のねぎまみれ 1,500円
Lightly Roasted and Sliced Spanish mackerel with green onions (税込1,650)
軽く炙ったさわらに、たっぷりのネギとポン酢をかけて

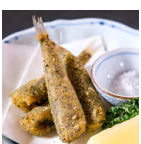


たこ刺身 1,500円
Fresh Octopus Sashimi (税込1,650)
瀬戸内産の蛸は噛めば噛むほど旨みが広がります

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



メヒカリあおさ揚げ 1,200円
Deep-Fried Greeneye fish with sea lettuce (税込1,320)
九州産のメヒカリをふんわりと天ぷらに



春野菜の天ぷら 1,200円
Deep-Fried Spring Vegetables (税込1,320)
芽キャベツや新玉ねぎ、山菜などをサクサクの天ぷらで



薬味たっぷり！茄子のたたき 1,000円
Deep-Fried Eggplant with leeks and Japanese ginger (税込1,100)
揚げ焼したナスにしらす干し・薬味・ポン酢でさっぱりと



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 1,000円
Deep-Fried Chicken (税込1,100)
生姜とニンニクをきかせたサクサク！

美味しい焼きもの



焼そら豆

Roasted Broad Bean

鹿児島産のそら豆を殻ごとホクホクに焼きました

1,000円
(税込1,100)



土佐うるめ丸干し

Lightly Salted Dried Sardine

高知より取り寄せた、酒の肴の定番です

800円
(税込880)

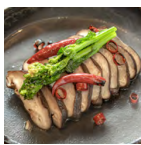


焼 筍

Roasted Bamboo shoot

旬のタケノコを皮ごと香ばしく焼き上げました

1,200円
(税込1,320)



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)



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)

美味しい煮もの



新筍土佐煮

Simmered Bamboo Shoots

肉質が柔らかい旬のタケノコを鰹節と一緒に

1,500円
(税込1,650)



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)

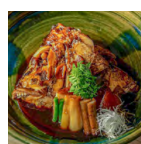


米沢牛すじ煮込み

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)



本日のあら煮

Simmered Head and bony parts of Fish

あらをふっくら甘辛く炊き上げました。魚は日替わりです。

1,800円
(税込1,980)

はヒゲは どれにしようかな...

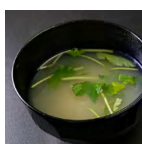


じゃごご飯 (汁付)

Rice mixed with dried baby sardines

じゃこ、生姜醤油漬、鰹節、新生姜と、高知を詰め込んだご飯です。

800円
(税込880)



山芋汁

Miso Soup with Chinese yam & Bonito

鰹の入った味噌汁にすった長芋を流し入れました

300円
(税込330)

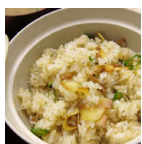


冷やし稲庭うどん

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)



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)



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)



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)



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)

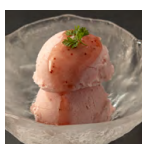


自家製 草餅

Rice-flour dumplings mixed with mugwort.

お店で手作りした草餅です

600円
(税込660)

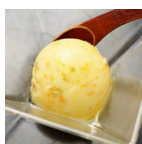


自家製 苺アイスクリーム

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)



自家製 皮ごと丸ごと!

完熟金柑たまたまアイスクリーム

Kumquat Ice Cream

完熟きんかん「たまたま」を使用した手づくりのアイスクリーム

500円
(税込550)

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)

