

料理長

8月

おすすめの逸品

今が旬! 脂がのってきました!

マゴチ薄造り

2,000円
(税込2,200)



マゴチは高級魚との呼び声も高く、夏のフグとも称されます。

弾力がある身を薄作りで、自家製のポン酢で爽やかに召し上がりください。

かつお出汁がきいてます!

ゴーヤーチャンプル

950円
(税込1,045)



シャキシャキのゴーヤーとポークランチョンミートに島豆腐。

かつお出汁がきいているので、旨味がたっぷり!

くらわんかの夏の定番、人気の逸品です。

とろとろで美味しい!

米茄子田楽

1,000円
(税込1,100)



夏野菜と言えば、思い出すのが茄子!

大きな米なすを田楽にしました。

田楽味噌には、胡麻ペーストを入れており、胡麻の風味が食欲をそそります。

お出汁が染みた、ひんやり煮物

夏野菜の冷たい煮物

1,200円
(税込1,320)

冬瓜や茄子など、夏野菜をさっぱり冷たい煮物で。

ぎゅっとお出汁を吸った優しい野菜の味が染み渡ります。



とりあえず"ちょっと"



季節のうまいもん盛合せ

Assorted delicacies

佐渡もずく酢、どうもろこし、鰯棒寿司、他3種

1,500円
(税込1,650)



胡麻豆腐

Sesame Tofu with Sesame starcy sauce

胡麻ペーストがのった、手作りのもちり胡麻豆腐

800円
(税込880)



枝 豆

Green Soybeans in Pods

旬の品種をお出しします！

900円
(税込990)

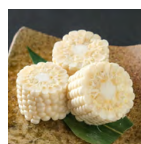


きゅうり一本漬 (わさび)

Pickled Cucumber

ピリッと美味しい！自家製の浅漬けです。

600円
(税込660)



生とうもろこし ピュアホワイト

Corn that can be eaten raw

群馬産の生で食べられる、甘〜いとうもろこし！

700円
(税込770)



豆鰯の南蛮漬け

Deep-Fried Horese Mackerel in Seasoned Vinegar

豆鰯を丸ごと南蛮酢に漬けました

800円
(税込880)

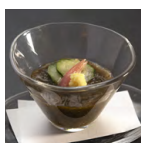


グリーンサラダ

Green Salad

特製 和風ドレッシングのシンプルなサラダ

800円
(税込880)



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)

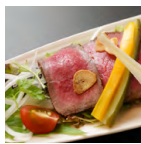


ポテトサラダ (ポークランチョンミート入り)

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)

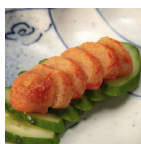


エイヒレ焼

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

900円
(税込990)

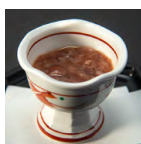


辛子明太子 (無着色)

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

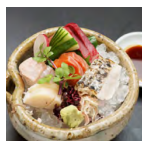
鰹の内臓を酵母と酒で仕上げたコリコリとした塩辛

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



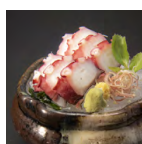
本日の刺身盛合せ 一人前 1,800円
Assorted Raw Fish (税込1,980)



マゴチ薄造り 2,000円
Sliced Raw Bartail flathead (税込2,200)
夏のフグと称される、身の引き締まった綺麗な白身です



瀬戸内産 岩牡蠣 2,500円
Raw Oyster (税込2,750)
大ぶりの牡蠣をポン酢でさっぱりと。



たこ刺身 1,600円
Fresh Octopus Sashimi (税込1,760)
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



夏野菜の天ぷら盛合せ 1,500円
(ゴーヤ・茄子・かぼちゃ 他) (税込1,650)
Assorted Deep-Fried Summer vegetables
サクサクの揚げたて、夏野菜を天ぷらで



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！

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

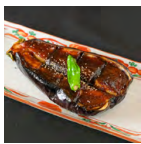


ゴーヤーチャンプル

Fried bitter melon with Pork and Vegetables

シャキシャキのゴーヤーと鰹だしがきいた当店自慢の絶品です！

950円
(税込1,045)



米茄子田楽

Grilled Eggplant on Skewers Coated with Miso

柔らかい米茄子に胡麻味噌をたっぷり塗った香ばしい田楽

1,000円
(税込1,100)

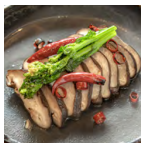


半天然 夏鮎塩焼

Broil Sweetfish with Salt

旬の鮎はふっくら柔らかく、香りかい逸品。蓼酢で

1,300円
(税込1,430)



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 愛媛 絹かなす

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。

1,500円
(税込1,650)



みやざき地頭鶏塩焼

Broiled Chicken wiht 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。

950円
(税込1,045)

美味しい煮もの



夏野菜の冷たい煮物

Cold Boiled Vegetables

冬瓜や南瓜など、暑い夏にピッタリのさっぱり煮物

1,200円
(税込1,320)



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)



浅利の酒蒸し

Clam steeped in Sake and steamed

今が旬のあさりは身が詰まって絶品です

1,000円
(税込1,100)



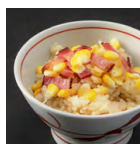
本日のあら煮

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)

はとげは どれにしようかな...



もろこし御飯 (汁付)

Corn Rice

旬の甘いとうもろこしがたっぷり入った炊き込み御飯

650円

(税込715)



月山そうめん

Somen Noodle from Yamagata (cold)

夏の定番！つるっと美味しい山形のそうめんです

800円

(税込880)



あさり味噌汁

Miso Soup with Clams

ぷくら身が詰まった旬の旨みと味噌の香りが温まる一杯

400円

(税込440)



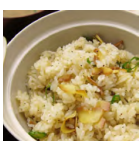
冷やし稲庭うどん

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

鰯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)



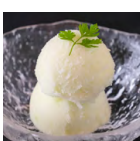
お新香

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)



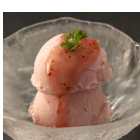
自家製 メロンシャーベット

Melon sherbet

メロンを丸ごと使用した手づくりのシャーベット

500円

(税込550)



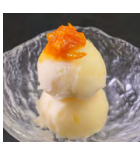
自家製 苺アイスクリーム

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 甘夏シャーベット

Amanatsu citrus sherbet

爽やかな甘夏をたっぷり使ったシャーベット

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)

