

春宵のひととき 旬の食材で彩る **春** メニュー



磯香る
出汁で
味わう

まだい ばいがい 真鯛と梅貝の 海藻しゃぶしゃぶ

1,380円 (税込1,518円)

アカモクをたっぷり加えた磯香る出汁に、真鯛をさっとくぐらせて味わう、海の旨味が広がるしゃぶしゃぶです。



やりいか ばいがい 槍烏賊と梅貝の 辛子酢味噌掛け 580円 (税込638円)



濃厚な旨みとほろ苦さが
広がります。

菜の花とあさりの クリームコロッケ 580円 (税込638円)



海老と生麩をたっぷり使った、
もちもちのグラタン。

えび なまふ 海老と生麩のふきのとうグラタン 850円 (税込935円)



山椒香る 新じゃが芋のポテトフライ 450円 (税込495円)



サンチュで
包んで

和豚もちぶたの塩麴焼き

880円 (税込968円)

塩麴で柔らかく焼きあげた和豚もちぶたを、サンチュとみずみずしい新玉ねぎで巻いて楽しむ贅沢な一品です。



桜の葉が香る道明寺に
旬の真鯛を合わせた、
春を味わう一品です。

まだい 真鯛の桜蒸し 680円 (税込748円)



香り高い出汁で、
ほっと温まる味わい。

ほたるいか 蛸烏賊と春野菜の柳川風 780円 (税込858円)