



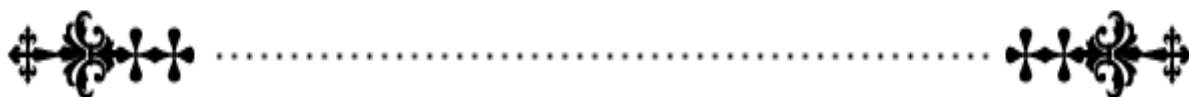
前菜

- ★ 自家製ピクルス ¥500
- ★ イワシのマリネ ¥900
- ★ 野菜のポタージュスープ ¥900
- ★ 牛スジのトマト煮 ¥1,200
- ★ 茄子のミートソースグラタン ¥1,300
- ★ 釣りイナダの生ハム ¥1,500
- ★ 海老とマッシュルームのアメリケーヌソース ¥1,600
- ★ 若鶏の自家製スモーク ¥1,600
- ★ 釣り真鯛の白子のムニエル ¥1,600
- ★ 煮穴子と揚げ茄子 ¥1,700
- ★ 北海ダコのカルパッチョ ¥1,800
- ★ ローストビーフの薄切り ¥1,900
- ★ シェフの気まぐれサラダ ¥1,900
- ★ 帆立貝のソテー温野菜添え ¥1,900
- ★ 釣り真鯛のフリット レモン添え ¥2,200
- ★ 釣り真鯛のカルパッチョ ¥2,200

◆ 全て消費税込みの値段となっております ◆

(お支払いは現金又は *paypay*、カードは使えません)





パスタ

- ★春キャベツと魚卵のスパゲティー ¥1,850 (大盛り+¥450)
- ★釣り紋甲イカのイカ墨リゾット ¥2,150

お魚料理

- ★釣り真鯛のオープン焼き トマトバジルソース ¥2,400

お肉料理

- ★牛スネ肉の赤ワイン煮 温野菜添え ¥2,300
- ★国産牛ロースステーキ その日のソースで ¥3,800

デザート パン

- ★カラメルのムース¥400 ★甘夏のムース¥400
- ★チーズケーキ¥500 ★クラシックショコラ¥500
- ★フランスパン¥320 ★バター¥50 ★オリーブオイル¥50

※お魚コース ¥4,700 (前日までのご予約にて、承ります)

(前菜、お魚料理、デザート、パン、コーヒー又は紅茶)

※シェフおまかせコース ¥7,300 (前日までのご予約にて、承ります)

(前菜、スープ、お魚料理、牛フィレスステーキ、デザート、パン、コーヒー又は紅茶)

◆全て消費税込みの値段となっております◆

お支払いは現金又は paypay、カードは使えません)

