

車海老炭火焼き

二、四〇〇円

穴子炭火白焼き

三、〇〇〇円

天然岩魚の炭火焼き

一、六五〇円

●のどぐろ炭火焼き

時価

黒毛和牛のたたき

三、八〇〇円

焼き茄子とアスパラ炭火焼き

一、四〇〇円

和牛ステーキ

五、七〇〇円

和牛ヒレステーキ

一、〇〇〇円

●黒鮑とアスパラのバター焼き

時価

●黒鮑のステーキ肝ソース添え

時価

銀鱈西京焼き

一、九〇〇円

## 《煮物・蒸物》

蛤(桑名産)と独活のお椀

二、四〇〇円

筑前煮

一、〇〇〇円

きんぎ煮付け(網走産一本釣り)

時価

春かぶらと鯛の炊き合わせ

二、四〇〇円

若竹煮

一、八〇〇円

煮穴子

二、五〇〇円

出汁巻き卵

九九〇円

(抗生物質・抗菌剤を一切使わずに育てた鶏の卵を使用しております。)

## 《揚げ物》

熟成河豚の唐揚げ

五、八〇〇円

春野菜と穴子の天麩羅盛り

四、二〇〇円

河豚白子と山菜の天麩羅盛り

六、四〇〇円

車海老と自生の山菜天麩羅盛り

三、七〇〇円

毛蟹クリームコロッケ

四、四〇〇円

車海老のフライタルソース

三、四〇〇円