

御注文は TEL 090-3512-4000
又は、メールにてお受けしております。

eiko-oguchi@nifty.com

日本全国から極上の食材が届いています。

★日替わりのディナーセット 1人前 7,700円

銀鱈西京焼き、里芋煮ころがし、穴子の山椒煮、筑前煮、きんぴら、筍木の芽和え、牛と牛蒡の山椒煮、煮穴子、南瓜煮、オーガニック卵を使ったふわふわのだし巻き卵、アスパラ山椒和え、野芹の胡麻和え、蛸と大根煮 ヘルシーで魅力的なおばんざい等が日替わりで、バランス良く入っています。筍寿司、煮穴子炙り寿司、からすみご飯、蛸御飯等の、御飯類も日替わりでお入れしているので、豪華なお食事になります。

★日替わりのオードブルセット 1人前 8,800円

ビールや日本酒、シャンパーニュ、ワイン、焼酎と共に、酒菜をバランスよくご堪能になりたい方の為のオードブルセットです。

子持ち昆布、白ばい貝煮、鮫肝、鮪と独活の酢味噌和え、銀鱈西京焼き、毛蟹クリームコロッケ、煮穴子、自家製塩麴牛たたき、自家製「からすみ」、鴨ロース、蛸と大根煮、芝海老しんじょう、宙豆、のどくろ塩焼き 筑前煮、生麩田楽等が日替わりで彩り良く詰まっています。お酒が、進み過ぎちゃうかもれません。気分が上がる盛り沢山のオードブルセットです。

★日替わりお料理セット 1人前 14,300円～

先付け・八寸・お造り3点盛り(みょうばん不使用の生うに、熟成河豚や関鯖等のその日上がったぴっちぴち魚)のどくろ炭火焼き、小豆はたやキンキの煮付け、白だつの生姜あん、煮穴子、賀茂茄子白味噌田楽、越前蟹のクリームコロッケ、志摩産の蛸の酢味噌和え、土鍋炊きの旬の越前蟹御飯等が日替わりで！！

御自宅でも料理屋にいるような極上のお料理を御堪能いただけます。

★銀鱈西京焼き弁当 4,200円

精米したての甘みの強い、無農薬のミルククイーンを羽釜で炊いたもちもち御飯に、銀鱈西京焼き、筑前煮、オーガニック卵を使った出汁巻き卵、野菜たっぷりの鮭の南蛮漬け、煮穴子、山独活のきんぴら、牛蒡と牛肉の山椒煮、南瓜煮、野芹の胡麻和