

★日替わりのオードブルセット 1人前 7,700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。

関鯖、天然鰯大根、いくら醤油漬、天然河豚白子焼き、鮫肝、塩麴牛たたき、独活酢味噌和え、自家製「からすみ」、蒸し鮑、子持ち昆布、鴨ロース、鯨ベーコン、筍土佐煮、蛸の旨煮、車海老の塩焼き、このわた、ばちこ、白ばい貝煮、のどくろ塩焼き筑前煮、生麩等ごま豆腐、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14300円 一人前16500円

先付け・八寸・生牡蠣、香箱蟹、お造り、河豚料理、網走産きんきや、煮穴子や穴子白焼き、西京焼き、九条葱とつみれ、のどくろ塩焼き、甘鯛、穴子炙り寿司、からすみ御飯、鯛茶漬等季節のお料理を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。温めていただくものもございます。

★濱茹で間人蟹1杯 1.2キロ前後 66,000円

★天然河豚コース 26,000円

★銀鱈西京焼き弁当 3850円

精米したての甘みの強い、つや姫を羽釜で炊いたもちもち御飯に、銀鱈西京焼き、筑前煮、昔の味卵を使った出汁巻き卵、野菜たっぷりの鮭の南蛮漬、穴子の天麩羅、独活のきんぴら、牛蒡と牛肉の山椒煮、南瓜煮、鶏天、煮穴子、蒟、鯛の子、自家製の蕪のお漬物、山椒じゃこなど日替わりで、栄養バランスの良い料理屋ならではの料理が彩りよく詰めてあります。

★日替わりランチ弁当 3300円

筑前煮、青菜のおひたし、胡麻和え、きんぴら牛蒡、銀鱈西京焼き、鮭の西京焼き、穴子の炭火炙り、お出汁たっぷりのだし巻き卵、きのこのクリームコロケ、カボチャ煮、佐島の蛸の桜煮、薩摩芋煮、鉄火味噌、舞茸とほうれん草の煮浸し、おかひじきのお浸し、不足しがちな彩りよい秋野菜とお魚をたっぷりと入れたバランスの良いお弁当です！！