

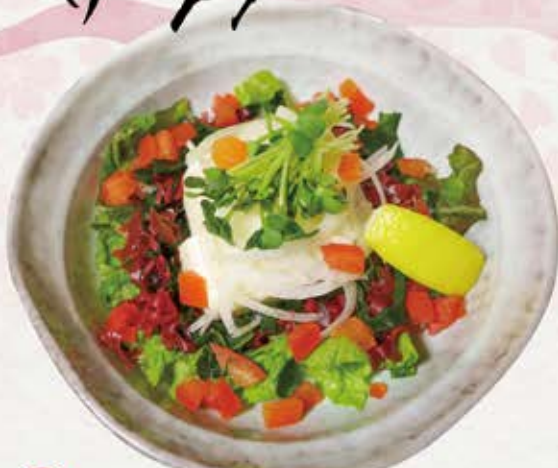
御膳



新 そのまま一本ヒレカツ御膳
(御膳) 1,390円

ボリュームたっぷり、ヒレカツ一本をそのまま使ったヒレカツ御膳です。女性に嬉しい脂身の少ないヒレカツに加えレンコン、インゲンのフライも付いたとっておきの春の御膳です。是非、ご賞味下さい。

サラダ



新 春若布と海藻の豆腐サラダ 550円

若布は3月～5月が旬です。その若布をドッサリ使用して、つものまた・昆布・寒天などの海藻と豆腐をお召し上がりいただく春の海藻サラダです。



新 浅利と海老の春野菜サラダ 680円

筍、アスパラ、クレソンなどの春野菜に浅利と海老も添えて春のサラダにしました。すりおろし野菜のドレッシングで召し上がり下さい。



新 初鰹と七種の野菜サラダ 890円

旬の鰹に、彩の良い野菜を混ぜ合わせたサラダです。ごま油の風味が効いたポン酢でお召し上がり下さい。



新 浅利と春野菜蒸し 590円

彩豊かな春野菜と浅利と一緒にセイロ蒸しにしました。ポン酢をかけてお召し上がり下さい。

春

の

新

メニュー

ごはんもの



新 春のゴロゴロ野菜カレー 850円

茄子、人参、じゃが芋、ブロッコリー、蓮根、カリフラワー、筍、タラの芽、ヤングコーンと9種の野菜カレーです。野菜不足が気になる方にお勧めの逸品です。



季 鯉と芽かぶとろろ丼 890円

春鯉と芽かぶ、とろろ芋の春らしい丼です。

麺



季 春の若竹蕎麦 820円
※うどんorきしめんも選べます。

筍、浅利、若布、タラの芽を使って春ならではの蕎麦に仕上げました。



新 金目鯛一夜干し焼き定食 (定食) 980円 (単品) 730円

年間通して漁獲される金目鯛ですが冬から初夏にかけて獲れるものはうま味があり脂がのって美味しいとされています。

一品料理



新 あんかけ彩り揚げ豆腐 620円

人参、玉ねぎ、青ねぎの3種野菜と魚すり身を練りこんだ彩り豊かな揚げ豆腐にキノコあんをかけた一品です。



季 かつおタタキ刺し身 850円

春鯉のタタキです。生要醤油でお召し上がり下さい。



新 チーズカリカリ揚げ 480円

チーズをカリカリ衣に包んだチーズ揚げです。ビールのつまみにピッタリです!!

デザート

新 プリンサンデー 490円

自家製プリンと、大人気!生乳ソフトを使ってプリンサンデーにしてみました。



新 北海道あずきソフト

北海道あずき
あずき&生乳
あずき&抹茶
各390円



1Fでの販売になります