

～先付～

塩豆腐 三八〇
塩で水抜きしチーズのようにもっちりとした食感と豆腐本来の味をお楽しみ頂ける一品。(お薦めの日本酒は「千代むすび」)

小茄子の煮浸し 三八〇
生姜を効かせた出汁に漬け込みました。
(お薦めの日本酒は「みむろ杉」)

白魚の出汁巻き卵 四八〇
白魚の旨みと出汁の香りを活かし優しい味に仕上げました。

穴子の煮ごり 四八〇
穴子の旨みと三つ葉の風味を用い込めた、上品な味わいの煮ごり。(お薦めの日本酒は「七田」)

雲丹マヨネーズのポテトサラダ 四八〇
じゃがいもとコクのある雲丹マヨネーズのポテトサラダ。
(お薦めの日本酒は「澤屋まつもと」)

フルーツトマトのお浸し 四八〇
甘みのあるトマトを出汁に漬け込み、旨みを増した一品です。

甘海老のなめろう仕立て 四八〇
トロツとした甘海老と梅の酸味を効かせたなめろう仕立て。

ジビエの肉寿司 四八〇
北海道北見より直送の熟成させた最高級の鹿赤身をにぎりです。

炙りささみとパクチーのサラダ 五八〇
長葱をベースとした自家製ドレッシングとササミの香ばしさとパクチーの効いたパクチーでスッキリと。

前菜五品盛り合わせ 一二八〇
当店人気と前菜と旬の先付けの五品を一度に楽しめる一皿。

～向付～
旬魚のカルパッチョ 六八〇
季節の海の恵みを活かした、料理長特製カルパッチョ。

刺身盛り合わせ 七八〇
旬の天然物のお刺身を盛り合わせに。(お薦めの日本酒は「花垣」)

～蒸し物～
蛤の茶碗蒸し 五八〇
蛤とカツオの出汁で伸ばした茶碗蒸し。当店人気メニューです。

浅利と日本酒の酒蒸し 五八〇
旨みを蓄えた浅利を贅沢に純米大吟醸で酒蒸しに。
風味がしみ込んだダシもおちよこでお召上がり頂けます。

～台の物～

ジビエ鹿肉のすき焼き 一四八〇
当店自慢の最高級の熟成鹿肉と季節の野菜を合わせたすき焼き。

～単品追加～

熟成鹿肉 六八〇
お野菜盛り合わせ 五八〇
メうどん 三八〇

～鉢肴～

朱ナスと鹿肉のラザニア 四八〇
トマトたっぷりのボロネーゼを豆腐のベシヤメルソースで。

磯つぶ貝の香草バターソテー 五八〇
コリコリとした食感と鼻から抜ける香草バターの香りがクセに。

美桜鶏の串焼き 五八〇
旨みのあるブランド鶏を香ばしく串焼にしシンプルに結晶塩で。
桜色の肉質と優雅な風味を楽しめる大ぶりの串焼鳥です。

牛ハラミのステーキ 六八〇
上質な牛ハラミをロゼに仕上げ山葵ソースと一緒に。

ジビエ鹿肉のたたき 七八〇
最高級の熟成鹿肉の旨みと、とろける食感をお楽しみ下さい。

～強肴～

海老真丈 四八〇
海老のすり身をふんだんに使いふっくらと蒸し揚げ。

揚げ出しモッツアレラ 四八〇
出汁に漬け込んだモッツアレラチーズを揚げ出しに。
サクッとした衣とトロっとしたチーズの食感をご堪能下さい。

岩中豚の竜田揚げ 五八〇
じっくり煮込んでトロッと仕上げた豚を揚げてカリカリの衣で
(お薦めの日本酒は「千代むすび」)

鶏ささみ肉のカツレツ 六八〇
チーズとハーブを挟んでカツレツに。
スパイシーなフレッシュトマトのソースとご一緒に。

有頭海老のカダイフ揚げ 七八〇
「天使の髪」と評されるカダイフ(細麺状の衣)で有頭海老を包み揚げ。見た目の美しさとサクサクした食感をお楽しみ下さい。

～預鉢～

小槍烏賊とトマトの肝煮 四八〇

小銃烏賊の肝の旨みとトマトの酸味。酒のつまみに絶品です。

豚バラ肉の香草角煮 五八〇

豚バラ肉を香草で一晩マリネした風味豊か柔らか角煮。

～香の物～

いぶりがっことクリームチーズ 四八〇

囲炉裏で吊るした香ばしい「いぶりがっこ」と、なめらかでクリーミーなチーズの組み合わせ。口寂しい時のもう一品。

香の物盛り合わせ 四八〇

お漬物盛り合わせ。

酒彩三品盛り合わせ 四八〇

お酒をとことん飲みたい方に。(梅水晶、からすみ、ワサビ昆布)

贅沢魚介三種の茶匙のせ 五八〇

ひとくちサイズのイクラ・マグロ酒盗・キャビアのせクリームチーズを茶さじで。

～吸い物～

蛤の潮汁 三八〇

旨みを蓄えた蛤本来の味を。明日の活力と二日酔い防止に。

～御飯物～

TKG (卵かけご飯) 五八〇

トッピングでオリジナルの卵かけご飯をお楽しみ下さい。

旬の海鮮茶漬 六八〇

当店自慢の旬の魚を使った海鮮茶漬。

メの魚介のバスタ 七八〇

沢山お召上がり頂きたい方へ大盛も御座います。

ジビエ鹿肉丼 八八〇

最高級の熟成鹿肉を贅沢にのせた肉丼。刻み葱ダレと一緒に。

～甘味～

季節のアイス 三八〇

醤油のクリームブリュレ 三八〇

甘さを抑えたカスタードとフランベした焦がし醤油のカラメル。お酒が好きな方へ逸品デザート。

❖ 季節の創作懐石御膳 ❖

※お一人様からも承ります。(限りが御座いますので、事前予約をお薦め致します)

※入荷状況により一部変更になる場合がございます。

「福の膳」

先付	季節の食材の前菜を五品
向付	旬の刺身盛り合わせ
蒸し物	蛤の茶碗蒸し
鉢肴	豚タンのグリル焦がし葱のソース
強肴	鶏ささみのカツレツ
御飯物	魚介の Pasta
甘味	季節のアイス

三八〇〇

「禄の膳」

先付	季節の食材の前菜を五品
向付	旬の刺身盛り合わせ
蒸し物	蛤の茶碗蒸し
鉢肴	塩麩のマリネの牛ハラミステーキ
強肴	岩中豚の竜田揚げ
預鉢	小槍烏賊とトマトの肝煮
御飯物	蝦夷鹿肉の握り
お吸物	地鶏の吸い物
甘味	季節のアイス

四八〇〇

「寿の膳」

先付	季節の食材の前菜を五品
向付	旬の刺身盛り合わせ
蒸し物	蛤の茶碗蒸し
鉢肴	ジビエ鹿肉のすき焼き
強肴	有頭海老のカダイフ揚げ

預鉢	豚バラ肉の香草角煮
御飯物	本マグロの握り
お吸物	蛤の吸い物
甘味	季節のアイス

五八〇〇

～当店の人気メニューと季節の食材を使用した各種コースとなります。初めてご来店した方へ是非お薦めです。～
※コースをお頼みのお客様へ飲み放題(二時間二千円)もご用意しております。