

Recommendation Menu



柔らかさの中に旨味のある厳選したオーストラリア産のリブローズを使用しています。和風仕立てのグレービーソースとワサビでお召し上がりください。



表面を香ばしく赤身はジューシーにグリル

■牛ロースステーキ ¥1,400

スープ/サラダ/自家製パンまたはライス付

風味が良く、柔らかな舌触りのニュージーランド産のキングサーモン。素材の良さを活かすためシンプルに網焼きで仕上げました。レモンと自家製タルタルソースでお召し上がりください。



サケ科の中でも特に脂がのっており特別な美味しさです。

■キングサーモングリル ¥1,500

スープ/サラダ/自家製パンまたはライス付



柔らかくジューシーで肉の旨味をしっかり堪能していただけるステーキ

■国産牛フィレ肉のステーキ ペリグーまたはグレービーソース ¥5,000

※じっくり焼き上げますので15分程お時間がかかります

肉の旨味と甘さのバランスが絶妙。彩り野菜と共に

■いわて牛ロースのステーキ丼 ¥3,000

ハンバーグとサクッとプリプリの食感の海老フライを両方味わえる贅沢な一皿

■ハンバーグステーキ&海老フライ ¥1,500

香ばしくソテーした熊本の銘柄ポークにリンゴの甘みを加えたジンジャーソースを絡めた一皿

■天草ポークのソテー ジンジャーソース ¥1,300

国産の牛肉と豚肉を使用したソースのいらぬジューシーなハンバーグ

■ハンバーグステーキ ¥1,200

シェフお薦め魚料理

■サワラのポワレ 柚子クリームソース ¥1,200

スープ/サラダ/自家製パンまたはライス付