

一品料理

午後3時より

鉄板焼

ステーキ

国産牛赤身
2000円(税抜) 2200円(税込)

黒毛和牛

ロース 3636円(税抜) 4000円(税込)

フィレ 3909円(税抜) 4300円(税込)

肉

大阿蘇どりモモ肉レモンバター焼き
1000円(税抜) 1100円(税込)

豚ロースステーキブランド仕上げ
2人前程度の皿で
皆さんでお楽しみいただけます

1636円(税抜) 1800円(税込)

野菜

野菜盛り

1364円(税抜) 1500円(税込)

ニチニチコレコウニチのメ

りゆうきゅう井

1364円(税抜) 1500円(税込)

・1/2サイズ

818円(税抜) 900円(税込)

欧風ビーフカレー

1636円(税抜) 1800円(税込)

・1/2サイズ

954円(税抜) 1050円(税込)

・1/4サイズ

545円(税抜) 600円(税込)

鯛茶漬

1455円(税抜) 1600円(税込)

ひつまぐし

2636円(税抜) 2900円(税込)

水炊き中華タンメン

1364円(税抜) 1500円(税込)

・1/2サイズ

818円(税抜) 900円(税込)

肉料理

牛

トリツパのトマト煮込み

1091円(税抜) 1200円(税込)

欧風ビーフカレー

1636円(税抜) 1800円(税込)

鶏

大阿蘇どり天ポン酢卸し

909円(税抜) 1000円(税込)

鶏クリームコロッケ

909円(税抜) 1000円(税込)

豚

豚のタジン鍋

1364円(税抜) 1500円(税込)

デザート

〔限定〕季節果物のかき氷

1455円(税抜) 1600円(税込)

※日光四代目徳次郎天然氷使用

栃木県日光市の山奥で天然の寒さだけを

利用し、ゆっくりと凍らせた

硬くて透明度の高い氷。

伝統の手法と専用削り機で

ふわふわな食感が生みだされます。

季節果物と牛乳アイス

1182円(税抜) 1300円(税込)

一品料理

午後3時より

野菜料理

冷たい

丸ごとトマト 柚子胡椒漬け

818円(税抜) 900円(税込)

茗荷ときゅうりの和え物

545円(税抜) 600円(税込)

季節菜のお浸し

枕崎産半生かつおぶしのせ

909円(税抜) 1000円(税込)

カーリーケールのサラダ

818円(税抜) 900円(税込)

温かい

まぐろ節のだし巻き玉子

818円(税抜) 900円(税込)

野菜のクリームグラタン

1000円(税抜) 1100円(税込)

鉄板焼き野菜盛り

1364円(税抜) 1500円(税込)

野菜のタジン鍋

1000円(税抜) 1100円(税込)

魚料理

本日のお刺身三点盛り

2545円(税抜) 2800円(税込)

本日のお刺身五点盛り

3545円(税抜) 3900円(税込)

本日のお刺身一品盛り

(スタッフおたすねください)

天麩羅盛り合わせ

1000円(税抜) 1100円(税込)

手造りさつま揚げ

(揚げたてをご用意します)

818円(税抜) 900円(税込)

珍味

サメ軟骨と南高梅の和え物

727円(税抜) 800円(税込)

鯛酒盗

727円(税抜) 800円(税込)

山口県角島産

最高級無添加塩うに

1364円(税抜) 1500円(税込)

自家製唐墨

1273円(税抜) 1400円(税込)