

本日のおすすめ

北海道産タコブツ

六八〇円

サーモン造り

七八〇円

カツオタタキ

七八〇円

炙りしめ鯖

五八〇円

海鮮ユッケ【数量限定】

五八〇円

本日の造盛り合わせ

九八〇円

大アサリの酒蒸し

身が大きくフリフリの大アサリを使った、鮮やかな酒蒸しです。

五八〇円



本日の煮付

内容はスタッフにお問い合わせください

名物金目鯛煮付一匹

オーター預りから四十分お時間を頂きます。

九八〇円



焼き物

サーモンハラス焼

三八〇円

ブリカマ焼き

五八〇円

自家製鶏つくね二本 タレ・塩

二八〇円

その他一品

生麩田楽

四八〇円

砂ズリ唐揚げ

三八〇円

こぼろ唐揚げ

三八〇円

季節の天ぷら盛合わせ

六八〇円

ベーコンとソーセージ盛り合せ

五八〇円

国産和牛使用

外も肉のタタキ

七八〇円

低温調理のレバ刺

じっくり低温で火を通すことによりレバ刺の水分を逃がさずレアに近い食感を楽しむことができます。

五八〇円



焼椎茸と生麩田楽 焼き野菜盛り合わせ

東京特製の味噌マヨネーズでお召し上がりください

各五八〇円



〔内税込料金〕



北海道産タコフツ 六八〇円
〔七四八円〕

北海道産の高品質な水たこを
贅沢にちぎり切りでお召し上がりください。
ほどよい弾力でぐせになる一品。
※4個からオーダー可



牛たたき 牛タン塩焼 四八〇円
〔五二八円〕

大人気メニューの牛タンが復活
厚めにカットしたタンと
ネギ塩が最高の組み合わせ



牛スジ串 二人前 三本 四八〇円
〔五二八円〕

京風白味噌串
韓国風ヒリ辛串 四八〇円
〔五二八円〕

牛スジを柔らかくなるまで
じっくりコトコト煮込み
京都白味噌で仕上げた自慢の一品



岩鷄ミックス炭火焼き風 四八〇円
〔五二八円〕

もも肉・むね肉・軟骨・砂ズリ
炭火焼風に仕上げました。

- ① 生ハムサラダ 五八〇円
〔六三〇円〕
- 砂ズリ唐揚げ 三八〇円
〔四二八円〕
- ② じっくり煮込んだ豚角煮煮卵付 四八〇円
〔五二八円〕
- ホルモン赤味噌煮込み 四八〇円
〔五二八円〕
- ③ 特選牛ステーキ 四八〇円
〔五二八円〕
- サーモンハラス焼き 三八〇円
〔四二八円〕
- 豚角煮チャーハン 四八〇円
〔五二八円〕
- キムチチャーハン 四八〇円
〔五二八円〕

〔内税込料金〕

- あさりの釜飯 四八〇円
〔五二八円〕
- あさりの旨味がたっぷり
ひとくちで風味が広がります

北海道タコ釜飯 四八〇円
〔五二八円〕

たこの旨味がきつしり詰まった新メニュー
程よい食感がぐせになるメニュー



牛スジ炒め 三八〇円
〔四二八円〕

牛スジ焼きそば 五八〇円
〔六二八円〕

甘辛く炊いた牛スジをたっぷり
贅沢に使ったキムチが牛スジの焼きそば



自家製キムチ鍋 六八〇円
〔七二八円〕

程よい辛さでクセになる
あつさりしたキムチ鍋
二人前まで二つの鍋でご利用できます