

## “RICE PASTA” 米粉パスタ

ふんわりとした食感とコクのある味わいが特徴の  
【米粉】を使用したオリジナルパスタ。  
お食事の締めくくりに心地よい余韻をお届けします。  
是非ご賞味ください。

120g / 180g

シラスのペペロンチーノ ..... 1,200/1,500  
Whitebait Peperoncino Spaghetti

炙り鶏ハムの胡麻ダレ和パスタ ..... 1,600/1,900  
Seared Chicken Ham Sesame Sauce Japanese Style Pasta

鰹節とマッシュルームの  
出汁カルボナーラ ..... 1,600/1,900  
Bonito Flakes and Mushroom Broth Carbonara

## GRILL

焼き物

本日のカマ焼き ..... 1,100  
Today's Grilled, Collar of a Fish

鮭ハラスの塩焼き ..... 1,400  
Salt-Grilled Salmon Belly

銘柄鶏の塩焼き ..... 1,900  
Salt-Grilled Brand Chicken

A5 黒毛和牛のステーキ ..... 3,800  
“オリジナルのスモークシーズニングソルトと一緒に”  
A5 Japanese Black Beef Steak

## DEEP FRIED

揚げ物

天ぷら5種盛り合わせ ..... 2,300  
“海老、黒あなご、アマゴ稚魚、かぼちゃ、なす”  
Assorted Tempuras

旬野菜の天ぷら盛り合わせ ..... 1,700  
詳細はスタッフにお尋ねください  
Assorted Seasonal Vegetable Tempuras



上記はすべて税込表示料金です All prices include tax.

ディナータイムはシートチャージとしてお1人様 ¥550 頂戴いたします  
[未就学児は無料]

There is a cover charge is incurred during dinner-time.

[¥550/person tax included, preschool children are free of cover charge.]

### アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。

※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由によりご提供時の状態を保証する物ではございません。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。

## SASHIMI

刺身・海鮮

高知県産薬焼きカツオのぬた和え ..... 1,300  
「ぬた」葉にんにくや味噌等をペースト状に合わせた郷土調味料  
Straw-Grilled Bonito Vinegared Miso

鮮魚のタルタル シソペーゼ添え ..... 1,300  
“熟成魚を塩麹や柚子等でなめろう風に”  
Fresh Fish Tartar w/ Shisovese

刺身5種盛り合わせ ..... 1人前/1,300  
“究極といわれる津本式にて血抜きした熟成魚使用”  
Assorted Sashimi

## SALAD

サラダ

高ようじサラダ ..... 1,300  
Takayoji Salad

アボカドとひじきのサラダ ..... 900  
Avocado and Hijiki Seaweed Salad

## APPETIZER

前菜

ほうれん草の胡麻和え ..... 900  
Spinach with Sesame Dressing

香の物 盛り合わせ ..... 900  
Assorted Pickles

たこ山葵 ..... 1,000  
“2種の刻み山葵とバージンオイル和え”  
Octopus and Wasabi

## WARM DISH

温物

だし巻き玉子 いくらのせ ..... 900  
Japanese Omelette, w/ Salmon Roe

おでん煮 [大根/トマト/本日の一品] ..... 1,200  
“季節の味感じるお酒に寄り添う逸品、特製みそダレと一緒に”  
Japanese Stew “Oden”

チキン南蛮 ..... 1,300  
Marinated Fried-Chicken with Tartar Sauce

揚げ出し豆腐 ..... 900  
Deep-Fried Tofu

## DESSERT

甘味

ナッツとレーズンの最中アイス ..... 700  
Monaca Ice Cream with Nuts and Raisins

蕎麦茶のブランマンジェ  
オリーブオイルとゲランドの塩 ..... 800  
Buckwheat Tea Blancmange, Olive Oil and Sel de Guerande

自家製チョコレートケーキ  
エスプレッソソース ..... 900  
Homemade Chocolate Cake, Espresso Sauce