

【弥生3月】

心躍る[初春]の旬料理が勢揃い、
笑顔あふれる美酒もご用意。
ご友人やご家族とともにお愉しみください。



仙鳳趾より
蒸し牡蠣(かき)
シヤンパン蒸し
三〇八五〇



根室より
活帆立貝の
卵刺し
六八〇



浦河より
活きてる、
ぼたん海老刺し
三尾六〇〇
三月三日、初潮入れの為、
五日からのご用意とさせていただきます。



道内・東北より
山菜天ぷら
盛合せ
九八〇



道内・東北より
山菜お浸し 菜々
一、〇〇〇



福岡・合馬たけのこ園より
筍と京ふきの
含め煮
七〇〇



真狩より
ハーブ豚ロース
のつけもり
土鍋御飯
テイクアウト用 一、四五〇



弥生三月の
変わり鮭盛合せ
一、三三八〇
■ディナータイム(午後四時以降)
限定のコースです。
■天候状況により内容の変更がある
場合がございます。



静岡より
蛤のお吸い物
五〇〇

ご来店ありがとうございます。メニュー価格は全て内税表記でございます。
ディナータイム(午後4時)以降ご注文の際は、サービス料10%、及び、
アルコール飲料をご注文のお客様には、お通し350円を加算させていただきます。