

魚

日本海鮮魚のお造り (通常のわさび醤油 ニュースタイルお造りのどちらかをお選びください)	1,550 円
日本海の鮮魚のソテー和風ケッカソース	1,800 円
日本海鮮魚のアクアパッツア	2,000 円
カジキマグロと島根野菜のグリル	1,100 円
有頭エビのもろみ味噌マヨ焼き	1,100 円



日本海鮮魚のアクアパッツア



日本海鮮魚のお造り・ニュースタイル

肉

熟成肉の牛ロースステーキ	1,560 円
石見和牛のロティ	2,450 円
石見ポークのグリルもろみそ添え	1,600 円
フレンチラムとフォアグラの西京焼き	1,820 円
鴨胸肉と溶き卵の軽いスモーク 150g/300g	1,200 円/2,100 円
牛モモ肉と溶き卵の軽いスモーク 150g/300g	1,560 円/2,300 円
鴨胸肉と牛モモ肉と溶き卵の軽いスモーク 150g X2	2,000 円
熟成牛肉骨付きリブロース トマホークステーキ 1kg	7,000 円



牛モモ肉と溶き卵の軽いスモーク 150g



熟成牛肉骨付きリブロース トマホークステーキ 1kg

ディナーコースプラン



※4,500 円コース 3名盛り

- ・5,500 円コース (10品) 個人盛
 - ・前菜 4 種盛 (パテドカンパーニュ・白身魚のエスカベッシュ
 - ・ホタルイカと赤ワインのマリネ・和牛と唐辛子の和風カルパッチョ)
 - ・自社製リコッタチーズと旬菜のイタリアンサラダ・季節野菜のパーニャカウダー
 - ・日本海の鮮魚ニュースタイルお造り・フォアグラの西京漬けバルメザンチーズリゾット添え
 - ・大田産鮮魚等へのパイ包焼き・牛モモ肉の軽いスモーク・自社製みそモッツアレラとトマト大葉の和風マルゲリータ
 - ・本日のパスタ・デザートとフルーツ
- ・4,500 円コース (9品) 大皿盛
 - ・本日のキッシュとカナッペ・和牛と唐辛子の和風カルパッチョ
 - ・自社製リコッタチーズとアボカドのイタリアンサラダ・旬菜のパーニャカウダー
 - ・刺身 3 種盛・大田産鮮魚のパイ包焼き・家網ポークと自社製みそモッツアレラのオープン焼き
 - ・本日のパスタ・デザート
- ・3,500 円コース (8品) 大皿盛
 - ・本日のキッシュ・生ハムと鴨スモークの盛り合わせ
 - ・自社製リコッタチーズとアボカドのイタリアンサラダ・自社製モッツアレラのマルゲリータ
 - ・明太子の和風クリームパスタ・ホタテ貝柱と赤エビの味噌マヨネーズ焼き
 - ・鶏もものグリルグリーンマスタードソース・デザート

・2,000 円飲み放題 (90分)

- ・アルコール 21 種
- ・ソフトドリンク 7 種

・1,500 円飲み放題 (90分)

- ・アルコール 18 種
- ・ソフトドリンク 5 種

※ディナーコースは要予約 2 営業日前までに予約下さい。

TEL : (082) -222-6770