

本まぐろ

本まぐろは酸味と旨味のバランスが絶妙！！
トロに近づくほど甘みがあって美味しいです。



まぐろの漬け



アボカトロ

本まぐろ造り	1000円
本まぐろ造り盛り	2000円
まぐろユッケ	1000円
まぐろ漬け	700円
アボカトロ	700円
まぐろのアボカドタルタル	1400円



まぐろのアボカドタルタル



みやざき

地頭鶏

じとこ



木曜日限定！！

地頭鶏手羽先の造り 600円
地頭鶏造り盛り 1300円



地頭鶏造り盛り



地頭鶏ももあぶり焼き



地頭鶏むねの造り

- ももあぶり焼き 700円
- ももたたき 800円
- むねたたき 800円
- むね造り 700円
- 鶏ユッケ 800円
- ささみづけ 600円
- フワフワおろしポンス 700円

天使の海老



天使の海老造り 900円



天使の海老塩焼き
一本200円



天使の海老フライ 700円



天使の海老のアヒージョ
1200円

ニューカレドニアの天国に一番近い島で育ち高品質なことから「天使のエビ」というブランド名を持っている海老！ほんのり甘みのあるぷりぷりした身で、グリルにすれば殻がパリパリしていて、新鮮だからこそ味噌も美味しく、まるごと食べられる海老！！化学的な薬品や飼料を使わず自然に近い形で育てているので丸ごと食べても安全です(*_*)



スパイスな天使 900円



天使の海老マヨ 700円

熊本産馬料理



馬刺し盛り

馬刺し盛り
桜ユッケ
桜納豆
馬のレバ刺し

1000円
1000円
1000円
2000円



桜納豆



桜ユッケ

いろいろな枝豆



枝豆ペペチ

枝豆スモーク 500円
枝豆ペペチ 500円
HOTな枝豆 500円



HOTな枝豆



枝豆スモーク

いろいろなポテサラ

燻製ポテサラ・たくあんスモークの和風ポテサラ 各450円
ふつうのポテサラ 400円



ふつうのポテサラ



燻製ポテサラ



たくあんスモークの和風ポテサラ



タコとアボカドのアンチョビマリネ



アボカドの唐揚げ

いろいろな アボカド



アボカドの薫卵マヨ



アボカドとトマトのタップナード焼き

- タコとアボカドのアンチョビマリネ 1200円
- アボカドのクリームチーズ和え 600円
- アボカドの唐揚げ 400円
- アボカトロ 700円
- アボカドと豆腐のバケット添え 800円
- アボカドとトマトのタップナード焼き 700円
- アボカドの豆腐のせ 650円
- アボカドと納豆のクリーミーマヨ 600円
- アボカドの造り 400円
- アボカドのグラタン 800円
- アボカドのブリュレ 500円



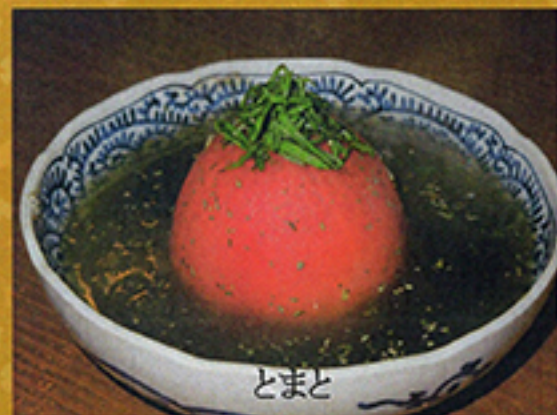
アボカドと納豆のクリーミーマヨ

京風おでん 冬季限定



牛スジ

昆布と鰹の透き通ったお出汁。たっぷりのとろろ昆布と柚子の香りでお召し上がりください。



とまと

おまかせおでん盛り合せ
5個 700円

ごぼ天・白はんぺん・玉子
こんにゃく・大根・じゃがいも
平天・厚揚げ 各200円



みのお

みのおソーセージ 450円
牛ハート 300円
牛スジ 400円
玉ねぎ 400円
とまと 500円