
MENU



国産牛の冷しゃぶ御膳

¥ 2,800 (税込 ¥ 3,080)

適度に脂の乗った国産牛をサッと湯にくぐらせ、やわらかく仕上げました。
料理長特製のタレでさっぱりとお召し上がりください。



炭火焼きハラミ丼

¥ 2,600 (税込 ¥ 2,860)

肉厚でジューシーなハラミを炭火で丁寧に焼き、ご飯がすすむ丼スタイルに。
別添えのナムルでビビンバ風にも召しあがれます。

※ 御飯は新潟産の「コシヒカリ」を使用しております。

MENU



酸辣湯麵

¥ 1,600 (税込 ¥ 1,760)

ほどよいお酢の酸味と辣油と胡椒の辛味が、
バランスよくピリッと効いた「すっぱからい」
味がくせになる一品です。

かしわつけ蕎麦

¥ 1,800 (税込 ¥ 1,980)

料理長特製の鶏から出汁をとった
こだわりのそばつゆに、ジューシーに
仕上げた鶏チャーシューを炙って香り付けし、
軟骨入りの鶏団子ときのこの旨味を
プラスしました。



焼肉と冷麺

¥ 2,300 (税込 ¥ 2,530)

牛骨で出汁をとり、
脂分を少なく仕上げたスープは、
すっきりしながらも深いコクがあります。
和牛は炭火でじっくり焼きあげ、
冷麺によく合います。