

グリーンピースの炊き込みごはんが新緑の夏を思わせる華かご膳。もずく酢は地元産の岩もずくを使用。ぬめりが少なく歯ごたえと磯の香りが特徴。

小町弁当

2,200円

夏の籠仕立て（冬瓜そぼろあんかけ、豆ごはん、かにと夏野菜の天婦羅、サラダ、あんかけ茶碗蒸し、岩もずく）・刺身・ジギスカン・吸い物

※内容は仕入れにより変わります。

なま

鹿児島県産の肉厚の鰻を一本一本丁寧に秘伝のタレで焼き上げ、皮はパリッと身はふっくらと仕上げました。香ばしい香りに包まれながら至福のひとときを。



国産鰻のうな重膳
3,850円



牛フィレステーキ膳
2,400円

一頭の牛からたった3%とわずかしかどれない希少部位のフィレ肉を使ったステーキ。きめが細かく、牛肉の中では一番柔らかい部位。

ステーキ



刺身

刺身天ぷら膳
2,400円





鳥取和牛オレイン55
しゃぶしゃぶセット

4,300円



上撰牛と厳選豚のしゃぶしゃぶセット

2,400円



上撰牛
すき焼きセット

2,400円

追加

厳選豚プレート	300円
上撰牛プレート	580円
鳥取和牛オレイン55プレート	2,500円
讃岐風うどん	280円
野菜盛り合わせ	550円