

彩り豊かな海鮮ちらしとミニ山菜そば、4種の天ぷら  
小鉢味噌汁の付いた満足御膳です



春の彩り海鮮ちらし御膳 1,380円(税込)

# 春 の

# 味 覚

3月6日(水)  
START

最初はそのまま食べ、半分食べたからお出汁を掛けてお召上がり下さい



桜鯛の胡麻漬け丼 1,200円(税込)

サクサクの衣で香ばしく揚げた油淋鶏定食はボリューム満点!  
旨味たっぷりの特製ねぎダレと共に召上がり下さい



自家製ねぎダレの  
サクサク油淋鶏定食 1,150円(税込)

豚レバー・もやし・にら・タケノコのレバニラ炒め定食  
鉄分豊富!疲労回復料理の定番!



スタミナ満点!レバニラ炒め定食 1,150円(税込)

食べ応えのある牛肉と9品目の春野菜を  
特製スタミナにんにく醤油でスタミナ満点に仕上げました!



牛肉と9品目春野菜の  
にんにく醤油炒め定食 1,200円(税込)

鶏肉とたっぷりの根菜を煮込んだ味わい深いスープが特徴  
食べ応えありで栄養満点のお蕎麦です



8品目入りの具沢山けんちん蕎麦 900円(税込)

国産釜揚げしらす、菜の花、アスパラの醤油ベースの和風パスタ  
仕上げにバターで風味付けてます



釜揚げしらすと菜の花の和風パスタ 980円(税込)

今が旬の桜鯛とあさりを9品目の野菜と一緒にせいろ蒸しに  
せいろの良い香りを楽しめるヘルシーな逸品



**9品目の野菜と  
桜鯛とあさりのせいろ蒸し 850円(税込)**

# 春 の

# 味 覚

3月6日(水)  
START

薫焼きの香りが特徴のかつおのたたき  
特製昆布ポン酢オイルをかけてお召し上がり下さい



**焼津産 薫焼き初かつおのたたき 850円(税込)**

スパイシーな骨付き唐揚げ!ビールのお供にどうぞ!



**骨付き手羽元 黒コショウ揚げ 720円(税込)**

春キャベツの旨味・あさりの旨味がたっぷりつまった  
タケノコも入った春の味覚です



**春キャベツと殻付きあさりのバター焼き 780円(税込)**

身はふっくら、横のヒレはサクサクで魚好きにはたまらない逸品



**サクふわ!カレイの唐揚げ 680円(税込)**

磯の香たっぷりのだし巻き卵はお酒のお供や追加の一品におすすめ  
付け合わせのはじかみ・しらすおろしはお好みで!



**あおさ海苔のだし巻き卵としらすおろし 550円(税込)**

ピスタチオのアイスクリームとプリンがどちらも濃厚のグラスデザート  
ソースはラズベリーソースを使用



**ナッツの女王  
ピスタチオのグラスデザート 600円(税込)**