

秋のおすすすめメニュー



※鍋は2人前からになります。写真は2人前です。

三種キノコのトロ口鍋

自家製つくね付き

ヘルシーで体に良い具材を自家製の出汁で美味しいお鍋に!

秋の味覚 エノキ、まいたけ、しめじをふんだんに使用!

上にかけてたトロ口との相性が抜群です!

キノコと野菜追加	¥900
つくね追加	¥660
トロ口追加	¥330
うどん追加	¥330

※追加は全て1人前です。

2人前 **¥2,200**



塩炒り銀杏 ¥750

秋の風物詩!じっくりと塩炒りした銀杏はモチモチの食感



高知産 ¥1,100

戻りカツオたたき

餌をふんだんに食べて戻ってきたカツオは脂のノリが抜群です。わら焼で余分な脂を落としポン酢でサッパリと



さつまバター ¥550

甘くてホクホク♪
そのままでも、ハチミツにつけても



秋鮭とキノコの ¥930 ホイル焼き

鮭とキノコをホイルで蒸し焼きにする事で旨味を逃しません。バター醤油が決めての一品です



フグの竜田揚げ ¥930

1匹ずつ丁寧に下処理し、骨無しで食べやすくしました。特製タレに漬け込みジューシーでふっくらとした旨味たっぷりの一品です。



蓮根のはさみ揚げ ¥760

外は蓮根のサクサク感。中はつくねのジューシーさを味わえる病み付きの一品。カラシ醤油と相性が良いのでお好みでどうぞ

※価格は全て税込となります