

Ⅱ旬と季節のおすすりめⅡ

葉わさびの醤油麴漬け 五五〇

菜の花おひたし 六六〇

うどんの酢味噌和え 六六〇

旬のお刺身 三点盛り 一、九八〇

八角の味噌焼き 一、四九〇

甘鯛鱗焼き 二、五三〇

根室産蝦夷鹿の赤身炙り 二、二〇〇

根室産骨付き蝦夷鹿肉の炙り 四、九五〇

最上鴨炭火炙り盛り合わせ 一、六五〇

山形牛ヒレ 炙り 二、七五〇