

旬彩夏



旬夏御膳 1,800円
 (季節の小鉢4種盛、ローストビーフサラダ、海鮮とろとろおまぜ、茶碗蒸し、みそ汁、デザート)



清涼御膳 2,100円
 (大とろ、白身魚、赤海老、あわび)
 (鰻と夏野菜の天ぷら、半せいろ、ローストビーフサラダ、寿司、茶碗蒸し、みそ汁、デザート)



辛味つけせいろ・海鮮とろとろセット 1,400円
 (季節の小鉢2種盛、海鮮とろとろおまぜ)



夏野菜穴子天せいろ・海鮮とろとろセット 1,600円
 (季節の小鉢2種盛、海鮮とろとろおまぜ)



うなぎひつまぶし御膳 2,200円
 (香の物、白身魚の昆布炙、あごだし)



北海蝦夷あわびの鉄板焼 1,500円
 (バター醤油味)



北海道 苫小牧前浜産 毛がにの旬は夏です。 たつぷりのかに味噌と濃厚な蟹肉をご賞味下さい。 こだわりの毛がに一杯 1,500円



夏野菜の天ぷら 900円
 (玉ねぎ、茄子、ヤングコーン、ズッキーニ、アスパラ、ししとう)



お供のピールの
 あじ梅たたき奴 300円
 こがしんにく 辛味肉奴 350円
 いくらせ奴 350円
 甘海老酒盗奴 300円
 揚茄子 冷したぬき奴 250円
 とろとろ 冷したぬき奴 250円



愛媛産鱧の天ぷら 690円
琵琶湖産 小鮎の天ぷら 390円



うなぎ重 1,900円
 (香の物、みそ汁)

デザート

クインシーメロン・北海道パニラアイス添え 490円
 桃のふわふわ・北海道パニラアイス添え 390円

ノレアルコールドカクテル

- ・津軽りんごヒアルロン酸ソーダ
- ・白桃コラーゲンソーダ
- ・柚子茶ソーダ
- ・マンゴーミルク
- ・抹茶ラテ
- ・メロンラテ

各 350円

ノンアルコールカクテルをデザートとセットでご注文のお客様には

デザート 100円(税抜き)引き

クインシーメロン・北海道パニラアイス添え 490円 ▶ 390円
 桃のふわふわ・北海道パニラアイス添え 390円 ▶ 290円

※ 表示価格は全て税抜きとなっております。