

冬の料理長おすすめメニュー



牛タンのうま辛熱々石仕立て

1,800 円

熱々に熱した石の上で

ピリ辛に炒めた牛タンが音を奏でます。

仕上げにかける紹興酒の香りも

ご一緒にお楽しみください。

見て楽しい！食べて美味しい！！一品です。

骨付き豚ロースのピリ辛香り揚げ

1,200 円

ピリ辛豚ロースと下に敷いた

金糸麺の相性が抜群！！

お酒のあてにぴったりで

お酒が進むこと間違いなし！！



黒毛和牛の旨みホイル包み焼き

2,000 円

黒毛和牛と季節野菜の旨みを

ホイルの中に包みあげました。

炎が繰り出す白酒の香りと

隠し味の山椒の香りがお肉と

お野菜の旨みを引き立たせます。

<裏面のメニューもご覧ください>

冬の料理長おすすめメニュー



スペアリブの XO 醤香い揚げ

1,600 円

じっくり時間をかけ、
旨みの詰まったスペアリブを
特製の XO 醤で仕上げました。
とても食べ応えがあり、
クセになる一品です。

東北風酸菜と豚バラの石鍋仕立て

1,200 円

寒い季節はやっぱりこれ！！
中国東北地方の名物酸菜を
豚バラと一緒に煮込みました。
この時期にしか食べることでできない
身も心も温まる一品です。



本日のおすすめ料理(数量限定)

???

料理長自らが市場で厳選した、魚介や野菜などの季節の食材
を使ったおすすめ料理です。

仕入れにより内容が異なりますので、お気軽にスタッフまでお尋ねください。

<裏面のメニューもご覧ください>