

焼き物



あいがも おみ
合鴨の網焼き…630円
フランス産の合鴨を自家製
ダレで網焼きしています。



しま
特大鯖ホッケ…980円
脂ののった北海道産の鯖ホッケをこんがり
焼いてとってもジューシー。



メカジキのハラモの
照り焼き…700円
脂ののったハラモ(大トロ部分)を自家製
ダレに漬け込んでじっくり焼き上げています。



ほたて
帆立のバター焼き
…時価
三陸沖の活き帆立を剥り醤油と
バターで焼き上げています。



てばさき しょうゆ
手羽先の醤油焼き…420円
自家製の特製にんにく醤油に漬け込んで
こんがり焼き上げています。



たちうお
太刀魚の塩焼き
…880円
駿河湾で水揚げされた
太刀魚の塩焼きです。



まぐろホホ肉のステーキ…600円
一頭の鮨から2つしかとれない貴重な部位のステーキです。



さんま
秋刀魚の塩焼き…時価
北海道産を中心に使用しています。



さわら さいきょう
鯖の西京焼き…880円
自家製西京味噌に二日間漬け込んで焼き上げています。



カンパチのカマ焼き
…680円
脂ののったカマの塩焼きです。

※上記価格はすべて、税抜き価格となります。