

今月のおすすめ

- | | |
|--|------|
| 伊予柑と人参のラペ (サラダ) | 550 |
| 伊予柑のさっぱりとした甘み、綺麗な酸味と人参の甘さ、二つのコントラスト。 | |
| カボチャとさつまいものローストサラダ | 650 |
| - 自家製シーザードレッシング -
自家製のシーザードレッシングはローストした香ばしさと相性◎。※冷製サラダ | |
| 里芋とブルーチーズの Pasta グラタン | 1200 |
| ホワイトソースとブルーチーズのソースにフィジリ (ショートパスタ) を絡ませて。胡桃の香ばしさと焼いたチーズの香ばしさをお楽しみください。 | |
| 大粒なめことシラスのアヒージョ (バゲット4枚付き) | 1000 |
| 風味の豊かなプリプリなナメコとシラスの出汁が効いた和風アヒージョ | |
| 牛蒡のフリットとラグーミートソースの Pasta | 1350 |
| 香り高い牛蒡のパリパリなフリットと拘りの自家製ラグーソース。 | |
| 鹿児島県産 さつま鶏のタンドリーチキン | 1900 |
| - ミニターメリックライスとミニサラダ Set -
コクのある旨味をもつさつま鶏をバランス良く調合したスパイスと焼き上げました。店で炊いたターメリックライスはバターが決め手です。 | |
| ハーブマリネの厚切り豚バラ肉ロースト | 1900 |
| - 自家製トマトソースとYASAIの素揚げ -
パセリ、フェンネル、セージなどのブレンドした5種のハーブ香がバラ肉の旨味、味わいを引き締めます。ビールにハーブの香りをのせてお楽しみください。 | |
| 牛サガリのステーキ - アンチョビバターソース - | 2350 |
| 焼いても柔らかい部位のサガリ。独特な歯触りが特徴です。
自家製のアンチョビバターソースは付け合わせの野菜オープン焼きとも相性◎。
お酒にも、ご飯にも合う1品です。 | |

甘くもう一品

- | | |
|---|-----|
| さつまいもチーズケーキ - ブリュレ風 - | 750 |
| さつま芋のさっぱりとした自然な甘みと、キャラメリゼ仕上げの甘みの対比がまた面白い一品。 | |
| ラベンダーとビアモルトのプチショコラ | 550 |
| ビールの醸造に使用するモルトを使用しモルトの風味と、ラベンダーの爽やかな香り。 | |

