

LUNCH MENU



本日のお刺身御膳

¥2000

-揚げ出し豆腐付き-
厳選した旬の魚をご用意しました内容はお問い合わせ下さい



本マグロとサーモンのポキ丼

¥1800

オリジナルソースでさっぱりと仕上げたポキに卵黄を添えてコクを加えています



白身魚のリヴォルノ風

¥1500

トマト煮込み御膳

白身魚をレモン香るさっぱりとしたトマトソースで煮込んだイタリアの郷土料理

※ご飯orバケットがお選びいただけます



北秋田県産

桃豚ロースカツレツ御膳

¥1700

チーズ風味のパン粉をまとったカツレツをハニーマスタードで味わい深く仕上げました



秋刀魚と栗の青蓼ソース タリオリーニ

¥1500

野菜とパンのスパイシースープ、サラダ、バケット付-
秋の味覚の秋刀魚と栗に青蓼のピューレをプラスして
爽やかに仕上げました

※パスタにナッツ使用



旬野菜の彩りサラダプレート ピタパンセット

¥1600

-野菜とパンのスパイシースープ付-
自家製ドレッシングに葉物野菜 自家製ハムを添えて



100%ビーフの寒麴ハンバーグ御膳

¥2000

トッピング チーズ +¥200

目玉焼き +¥100

【選べるソース】

和風おろしソース or 味噌デミグラスソース or 旨辛寒麴のトマトソース

寒麴を使用した自家製のハンバーグを丁寧に柔らかく焼き上げ、熱々な鉄板
でご提供 (※小鉢はつきません)

※火入れにお時間を頂戴します



寒麴で漬けた鶏ムネ肉のとり天御膳

¥1500

寒麴を使い鶏ムネ肉は柔らかくジューシーに仕上げました



ビール衣で揚げた天ぷら御膳

¥1700

クラフトビールを混ぜ込んだ衣でサクッとした食感に