

酒の肴に ちよびとおつまみ

・梅水晶 仙台名産サメ軟骨の梅肉和え 七五〇

・チヤンジンヤ 韓国発祥タラの内臓の辛子漬け 六二〇

・豆腐チヤンジンヤ 島豆腐にピリ辛チヤンジンヤ乗せ 六八〇

・かに味噌 甘海老のせ チビチビの王者 七八〇

・ホタルイカ沖漬け 能登の名産の醤油漬け 六八〇

・きゅうりキムチ キュウリの中にキムチ詰め詰め 六八〇

・海鮮チーズユツケ 本日の鮮魚をコチュジャン和え 八七〇

・鶏皮ネギポン酢 カリトロの皮を香味野菜と 六八〇

・チーズ盛り合わせ ワインのお供を盛合せで 九八〇

・フルーツトマトのマリネ モッツアレラ入り 八八〇

サラダ 全品 1〜1.5人前ほどのサイズです

・丸ごとトマトボールサラダ フレッシュトマト中に自家製ツナを詰めました 七五〇

・自家製ポテトサラダ カリカリとゴロゴロのベーコンとじゃがだけポテサラ 六八〇

・イタリア産生ハムとトマトのサラダ フレッシュトマトに生ハムを乗せてハーブドレッシングで 七八〇

・大根と水菜のシャキシャキパリパリサラダ シャキシャキの野菜にパリパリ食感を加えました 六八〇

おつまみの定番揚げ物

・国産若鶏の唐揚げ 和風出汁仕込み 三個 六三〇

追加一個につき 一八〇

・海老と野菜の天ぷら盛合せ 九八〇

・海老のバジルフリット バジル風味衣 八二〇

・出汁香る 海老芋のあおさ衣揚げ 六九〇

・二種のポテトフライ ガーリックケチャップ 七五〇

・ちくわの磯辺揚げ 島アオサ使用 七三〇

・揚げ出し島豆腐 みつば入り出汁付 七八〇

心もお腹も温まる
温泉 お酒に合うおつまみ

・恵比寿名物 下町もつ煮込み もつと野菜の味噌煮込み 五九〇

・もつ煮込み豆腐 味の浸みた島豆腐入り 六五〇

・ミックスアヒージョ 海老と彩り野菜をミックス 九三〇

・ガーリックシュリンプ ビールにもワインにも 九八〇

・自家製 鶏つくね焼き 二個入り 卵黄添え 六五〇

・銀ダラ照り焼き 甘辛ダレを何度も付けて焼いた 一二八〇

お食事

△にもつまみにも

・海老天むす	二個	七八〇
・鶏めし焼おにぎり	二個	七五〇
・自家製鶏つくね丼	卵黄のせ	九八〇
・高菜とじやこのチャーハン		九八〇
・海老と野菜のペペロンチーノ		一四〇〇

デザート

お口直しに

・アフオガート	エスプレッソ&ミルクジェラート	六八〇
・黒糖コーヒーゼリー	ジェラートのせ	六五〇
・ゆずシャーベット	果肉入り	五五〇

Cafe

カフェ

食後にどうぞ

・コーヒー	六〇〇	・エスプレッソ	五〇〇
・カフェラテ	六八〇		