

特別
料理

春の特別料理

厳選された旬の食材を、調理長おすすめの一番美味しい食べ方でご提供いたします。



桜海老のかき揚げと春野菜の天婦羅

1,188円 (税・サービス料込み)

桜海老は、香りと風味を引き立てるかき揚げがおすすめです。春を告げる山菜も、天婦羅にすることにより程よく苦味が抜けて風味が増し、より美味しく召し上がれます。



地魚と若布のせいろ蒸し

1,188円 (税・サービス料込み)

その日に仕入れた一番美味しい地魚と柔らかいワカメの美味しさをシンプルに味わえるよう、せいろ蒸しでご提供いたします。