



熱々の鉄板でシェフが目の前で焼いていく様に
五感を刺激されること間違いなし。
厳選した食材を丁寧に丁寧に調理していきます。

コース COURSE

野菜のコース VEGETABLE COURSE

サラダ・メイン・ライス・お味噌・漬物・デザート 1500
SALAD, MAIN, RICE, MISO SOUP, DESSERT

お肉のコース MEAT COURSE

サラダ・メイン・ライス・お味噌・漬物・デザート 2200
SALAD, MAIN, RICE, MISO SOUP, DESSERT

魚介のコース SEAFOOD COURSE

サラダ・メイン・ライス・お味噌・漬物・デザート 3000
SALAD, MAIN, RICE, MISO SOUP, DESSERT

サイドディッシュ SIDE DISH

NON-VEG

ポテトサラダ	POTATO SALAD	250
焼きソーセージ	GRILLED SAUSAGE	300
イカバター炒め	SQUID SAUTE WITH BUTTER	350
鶏照り焼き	TERIYAKI CHICKEN	300

VEG

枝豆	EDAMAME	250
冷奴	HIYAYAKO	250
野菜ミックスサラダ	VEGETABLE MIX SALAD	250
青菜ニンニク炒め	GREEN VEGETABLE SAUTE WITH GARLIC	250

ディナータイム	ランチタイム (土曜・日曜のみ)
18:30~23:00 (ラストオーダー22:30)	12:00~15:00 (ラストオーダー14:30)