

おすすめメニュー



熟成和牛とホルモン盛合せ
1,650円

熟成和牛やタン、コブチャンなどのホルモンを6種類お楽しみいただけます。



牛ホルモン盛合せ 990円

ハラミや上ミノなど6種類の牛ホルモンの盛合せをお楽しみいただけます。



牛タン塩 1,540円

焼肉の定番メニュー。素材そのままの味をお楽しみいただける、塩でお召し上がりいただきます。



熟成和牛カルビ 1,320円

30日以上熟成させた旨みを引き出した黒毛和牛カルビです。一度食べたならやみつきに！



豚カシラ 528円

カルシウムやコラーゲンが多く、淡泊な味わいが特長です。脂肪の少ない赤身肉でジューシーさも感じられる一品です。



国産鶏白レバー刺し 759円

希少な国産の若鶏の白レバーを低温調理し、しっかりと仕上げました。風味をお楽しみいただける、香味野菜とごま油、塩で味付けいたしました。



鶏つくねとキノコ鍋 1,650円/名
(2名様〜)

旬の野菜と自家製鶏つくねの鍋。かつお出汁の効いたスープと山椒ベースがお楽しみいただけます。追加429円から雑炊やラーメンも楽しめます。



エビしゅうまい 649円

プリプリのえびをふんだんに使った自家製焼売です。日向夏ポン酢とカラシのさっぱりとした風味に仕上げました。



牛モツ煮 649円

国産牛モツを使用した牛モツ煮。コクのある味わいが特長の一品です。



氷温熟成蟹味噌ポテト 649円

熟成させたじゃがいものねっとりとした甘みと、蟹味噌クリームの相性が抜群の一品。酒が進む蟹味噌の味わいが特長。



とろけるユッケ 1,089円

熟成黒毛和牛のバラ肉で作ったユッケ。熟成の芳醇な香りと奥久慈卵とのバランスが絶品です。



鯛烏賊の自家製塩辛 429円

スルメイカを丁寧に一から手仕込みで仕上げた自家製塩辛。日本酒に合う一品です。

※写真はイメージです。表示価格は全て税込みです。