

FOOD MENU

🍴 オススメ 🍴

- 菜の花の冷製茶碗蒸し～和風出汁のジュレで～ ￥450
季節の旬菜、菜の花の風味を引き出した逸品。
是非おひとり様につき一人前ずつどうぞ！
- 魚介の宝石箱 ￥1,200
築地市場直送の新鮮魚介をふんだんに散りばめました。
目で見て楽しく、味わって美味しく、わくわくする宝石箱です。
- 特選和牛のカルパッチョ ￥1,200
シェフ厳選の黒毛和牛を使用。
レモン風味の特製カルパッチョソースでどうぞ。
- 山形県尾花沢産「雪降り和牛」のステーキ ￥1,800
ソースを下記よりお好みでお選びください。
わさび醤油 / オニオングレイビー / 梅ネギポン酢 / 焦がしニンニク
当店料理長厳選！自信を持ってオススメする看板メニューです！
脂乗りほどよく、風味旨み豊かな極上 A5 ランク黒毛和牛。
- 天然マグロ赤身のレアステーキ ￥1,300
ソースを下記よりお好みでお選びください。
わさび醤油 / オニオングレイビー / 梅ネギポン酢 / 焦がしニンニク
築地老舗鮪屋「高英」の大将から直仕入れ！
長年の付き合いだからこそ仕入れられる、旨み抜群の天然マグロ赤身。
- たっぷりチーズの大根ステーキ ￥800
スタッフ内で人気沸騰中の創作メニューです。
下味をつけた大根の上を、たっぷりのチーズが流れていきます。
- 山形県尾花沢産「雪降り和牛」寿司 (4貫) ￥1,200
雪降り和牛の風味と旨み、脂と赤身のバランスの良さは、
酢飯との相性抜群です。一度は召し上がっていただきたい逸品。

※表示価格に別途消費税分を頂きます。

※22時以降にご来店のお客様には、深夜料金として10%のサービス料金を加算させていただきます。

FOOD MENU

前菜

- 菜の花の冷製茶碗蒸し ~和風出汁のジュレで~ ￥450
季節の旬菜、菜の花の風味を引き出した逸品。
是非おひとり様につき一人前ずつどうぞ！
- 味付けうずら玉子 ￥450
- 炙り明太子 ￥500
- ウニ on 豆腐 ￥550
- わかさぎのエスカベッシュ (洋風南蛮漬け) ￥550
- アボカドムースのサーモン乗せ ~カラフルソースで~ ￥600
- サーモンのテリーヌ ~クリーミー和サビソースで~ ￥600
- モッツァレラチーズのチャンジャ和え ￥600
- クリームチーズ豆腐のカプレーゼ ￥600

カルパッチョ

- 魚介の宝石箱 ￥1,200
築地市場直送の新鮮魚介をふんだんに散りばめました。
目で見て楽しく、味わって美味しく、わくわくする宝石箱です。
- 特選和牛のカルパッチョ ￥1,200
シェフ厳選の黒毛和牛を使用。
レモン風味の特製カルパッチョソースでどうぞ。

※表示価格に別途消費税分を頂きます。

※22時以降にご来店のお客様には、深夜料金として10%のサービス料金を加算させていただきます。

FOOD MENU

🍴 菜 🍴

- OSサラダ half ¥650 regular ¥900
日替わりでその日一番新鮮なお野菜を盛り込みます。
オリジナルのサッパリ和風柚子ドレッシングでどうぞ。
- シーザーサラダ half ¥650 regular ¥900
- フレッシュ野菜のスティックサラダ ¥800
- 彩り温野菜 ~大葉ーニャカウダーソースで~ ¥900

🍴 一 品 🍴

- 天然マグロとカマンベールチーズのユッケ ¥800
- 厳選トロサーモン (下記よりお選びください) ¥800
一、塩タタキ ~ゴマ大葉ジェノベーゼソース~
一、なめろう ~味噌チーズ和え~
- ハッセルバックポテト ¥650
アコーディオンのように切れ目を入れた、北欧流のバイクドポテト。
- 自家製漬けダレの 鶏もも肉ザンギ ¥500
- イカスミ鶏ザンギ ~チリソース仕上げ~ ¥700
- 和牛入りポテトピザ ¥950
マッシュポテトに黒毛和牛の切り落としを散りばめたピザです。
特製のクリーミー柚子胡椒ペーストを乗せて焼き上げました。
- ウニソースのカルボナーラ ~平打ち生パスタで~ ¥950

※表示価格に別途消費税分を頂きます。

※22時以降にご来店のお客様には、深夜料金として10%のサービス料金を加算させていただきます。

FOOD MENU

メイン

● 山形県尾花沢産「雪降り和牛」のステーキ ￥1,800

ソースを下記よりお好みでお選びください。

わさび醤油 / オニオングレイビー / 梅ネギポン酢 / 焦がしニンニク

当店料理長厳選！自信を持ってオススメする看板メニューです！
脂乗りほどよく、風味旨み豊かな極上 A5 ランク黒毛和牛。

● 天然マグロ赤身のレアステーキ ￥1,300

ソースを下記よりお好みでお選びください。

わさび醤油 / オニオングレイビー / 梅ネギポン酢 / 焦がしニンニク

築地老舗鮪屋「高英」の大将から直仕入れ！
長年の付き合いだからこそ仕入れられる、旨み抜群の天然マグロ赤身。

● 特選黒毛和牛のローストビーフ ￥1,300

ローストビーフに適した黒毛和牛を料理長が厳選しました。
何度でも召し上がりたくなる、間違いない美味しさです。

● たっぷりチーズの大根ステーキ ￥800

スタッフ内で人気沸騰中の創作メニューです。

下味をつけた大根の上を、たっぷりのチーズが流れていきます。

骨付き鶏もも肉のグリル ～ネギ塩仕立て～ ￥1,200

ボリュームのある鶏もも肉をオーブンで豪快に焼き上げました。
たっぷりのネギを入れた塩ダレでお召し上がりください。

和牛入りジューシーハンバーグ ￥1,000

リクエストにお応えして、当店不動の人気メニューを復刻。
噛んだ時の旨みと肉汁の広がりをお楽しみ下さい。

厚切りベーコンステーキ ～マスタードソースで～ ￥800

アツアツの鉄板で表面はカリッと仕上がっております。

※表示価格に別途消費税分を頂きます。

※22時以降にご来店のお客様には、深夜料金として10%のサービス料金を加算させていただきます。

FOOD MENU

🍴 ごはん 🍴

- 山形県尾花沢産「雪降り和牛」寿司 (4貫) ¥1,200
雪降り和牛の風味と旨み、脂と赤身のバランスの良さは、酢飯との相性抜群です。一度は召し上がっていただきたい逸品。
- 特選馬肉寿司 (4貫) ¥1,200
- ビーフペッパーライス ~ガーリックバター仕立て~ ¥850

🍴 デザート 🍴

- バナナチョコ求肥ロール ~キャラメルソースで~ ¥600
- チーズケーキブラウニー ¥600
- 杏仁マンゴーアイスクリーム ¥500
- 柚子のソルベ ¥400

🍴 おつまみ 🍴

- 皮付きフライドポテト ¥500
- 自家製ピクルス ¥600
- ミックスナッツ ¥600
- ビーフジャーキー ¥700
- 四種のチーズ盛り合わせ ¥900
- 生ハム盛り合わせ ¥800
- ソーセージの盛り合わせ ¥800

※表示価格に別途消費税分を頂きます。

※22時以降にご来店のお客様には、深夜料金として10%のサービス料金を加算させていただきます。