

期間限定メニューのご紹介

やらずのあめ



黄萼と秋刀魚の春巻き 牧石ネギのグリビッシュ

¥1,800

秋刀魚の内臓の脂、肝を和えた黄萼と万願寺を生秋刀魚で春巻きに。牧石ネギの香りを活かしたソースで辛味を加えています。

使用食材

シャインマスカット、黄ニラ、
牧石ネギ



スパイスを効かせた 蓮根ステーキ アーモンド味噌

¥1,200

蓮根本来の香りを活かすためにゆっくりとオーブンで下火入れし、スパイスを馴染ませたナッツオイルで焼き上げました。

使用食材

レンコン



マスカットモヒート

¥1,500

ノイズのないクリアな味わいのマスカットを皮ごと贅沢に潰しその上からミントを加えモヒートに仕立てました。

使用食材

シャインマスカット