

つまみ

- 自家製“ガリ” ★ 350
鳥取県 日光群 寝かせ熟成生姜
- 本日の生野菜 特製味噌で 480
- ポテサラ2018 580
- 茄子の揚げひたし 580
- 芽キャベツの海老そぼろあん 580
- 新じゃがと手羽先の甘辛煮 680
- 赤カブの甘酢漬け 480
- 鹿児島産 そら豆炙り 580

刺し身

- 宮崎 ごまさば ★ 880
- 朝挽き 鶏わさ 680

冷えたサワーと
一緒にどうぞ!

全国約50を超える契約農家様、漁師様から
旬の食材が毎日届いています!
季節の食材を沢山召し上がってください!

煮込み ★

580

和風出汁をベースに
京都の赤味噌『石野味噌』を使用。
赤ワインとフォンドボーを隠し味に。
サワーがどんどん進む、絶品の牛もつ煮込みです!!

一品

- 自家製ハーブソーセージ 880
- 出汁巻たまご 580
- 塩豚 800
- 炊き餃子 680
- 麻婆茶碗蒸し 680
- ✂
- 塩むすび 380
- ひとりで納豆チゲ鍋 780
- ごまさば茶漬け 780
- 鶏わさ丼 580
- しじみ汁 380

酒出汁おでん

広島県に伝わる酒蔵の酒出汁。
地鶏からとったスープと日本酒を1:1。黒胡椒をたっぷり!
これを使った鍋は温まり汗を沢山かくことから
『びしょ鍋』と呼ばれます。
今回はおでん出汁で使用。じっくり煮込みます!
冷たいサワーと共に召し上がってください!!

本日のおでん ★

- 大根 200
- ちくわ 200
- たまご 200
- 鶏団子 350
- ソーセージ 350
- 厚揚げ 200
- 餅巾着 250

デザート

- RACINES チーズケーキ ★ 600