

旬のもの

季節のおすすめメニュー



スペシャル炙り焼き
960円 (税込1008円)
柔らかな骨付きスペアリブを豪快に焼き上げました。

旬の食材をふんだんに使用した
期間限定メニューをぜひお試しください。



カツオの刺身
650円 (税込683円)
春のカツオは身が締まりあっさりとした脂のりのでいくら食べても飽きません。



キムチとチャーシューの生春巻き
560円 (税込588円)
キムチの辛味と酸味にチャーシューの旨味がマッチした一品です。



鴨スモークと春キャベツのサラダ
590円 (税込620円)
旬を迎えた春キャベツと、ピリッと胡椒がきいた鴨肉をサラダにしました。



チーズとタラの芽が入ったちくわ天
590円 (税込620円)
タラの芽とチーズ、ちくわを一つにまとめて天ぷらにしました。



肉詰めピーマン揚げ出し
490円 (税込515円)
定番の肉詰めピーマンを揚げだしに！あっさりとした出汁が良く染みこんでいます。



春ニシンの塩焼き
690円 (税込725円)
まさしく旬魚、春ニシン。シンプルに塩焼きで魚本来の美味しさを！！



春キャベツの豚巻き串
399円 (税込419円)
旬のキャベツは甘いです。豚肉との相性はバツグンです！



若鶏の炭焼き旨辛ソース
590円 (税込620円)
じっくり焼き上げた鶏肉を、特製タレで味付けしました。



アスパラときのこのバターポン酢
590円 (税込620円)
旬のアスパラを定番のバター焼きにしました。ポン酢がまるやかさを引き立てています。



辛味噌ホルモン炒め
590円 (税込620円)
居酒屋の定番メニュー！ビールが良く合います！

炭焼ダイニング

鶏侍

とびお



エビとザーサイの塩焼きそば
590円 (税込620円)
あっさりとした塩焼きそばに、エビとザーサイの意外な組み合わせ！食感もお楽しみください。