

旬の おすすめ メニュー

旬のもの



牛フィレステーキ オイスターソース
 1280円 (税込1344円)
 柔らかな牛フィレ肉を、味わい深いオイスターソースが引き立てます!是非ご賞味あれ。

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。



鰯の刺身
 650円 (税込683円)
 身が締まって、脂がのっている美味しいお刺身です。



ほたるイカと菜の花の梅和え
 540円 (税込567円)
 春の味をあっさり梅だれで絡めました



漬けマグロと花チーズのサラダ
 650円 (税込683円)
 醤油で味付けしたマグロにふわりとスライスしたチーズ。わさびドレッシングどうぞ。



鰯の梅じそ天ぷら
 680円 (税込714円)
 梅じそと鰯の相性抜群の組み合わせをサクッと天ぷらに仕上げました。



肉詰めピーマン揚げだし
 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。



ベーコンと菜の花のピザ
 850円 (税込893円)
 ほろ苦い菜の花と香ばしいベーコンにチーズがとろ〜り!



若鶏とエリンギのマヨポン炒め
 590円 (税込620円)
 鶏肉とエリンギの相性バッチリな組み合わせをマヨネーズとポン酢でさっぱりと味付け。



豚肉と菜の花のおろし醤油炒め
 530円 (税込557円)
 豚肉と菜の花をおろし玉ねぎが入った和風炒めに仕立てました。



ブリカマ焼き
 650円 (税込683円)
 ほど良い脂加減と飽きのこない美味しさを召し上がれ!



せせり串 (2本)
 399円 (税込419円)
 噛めば噛むほどに味わいのある、鶏一羽から僅かしか取れない貴重な首の部位の肉です。



ぶり茶漬け
 590円 (税込620円)
 ひと味違うお茶漬けです。べの食事にどうぞ!