

A la carte

- ・本まぐろのタルタル クロスティニー 880
- ・本まぐろと汲み湯葉のべっこうあん掛け 1,080
- ・いろいろ菜の花とちりめん山椒の温菜仕立て 1,080
- ・マッシュルームのオムレツ 780
- ・寿雀卵のだし巻き玉子 780
-  小田原産天然ぶりのかま塩焼き 1,380
- ・季節野菜のグリル プロシュート添え 1,280
-  青森県産桜ますの西京焼き 1,180
- ・父島産尾長鯛のかぶと塩焼き 1,280
-  小田原産天然真鯛のかぶと煮 1,380

A la carte

- ・南足柄産相州和牛のローストカルパッチョ仕立て 1,680
- ・砂肝のチリガーリック 680
- ・さがみあやせ豚のロースカツ(220g) 1,380
- ・さがみあやせ豚のヒレカツ(100g) 880
- ・さがみあやせ豚のチーズロースカツ 1,480
- ・さがみあやせ豚のとろとろ煮 1,480
- ・さがみあやせ豚のローストバルサミコソース 1,680
-  牛たんの柚子胡椒焼き 980
-  肉のクロヤナギのドイツソーセージオーブン焼き 1,180
- ・南足柄産相州和牛すね肉のハッシュドビーフ 1,380
-  南足柄産相州和牛ブリスケツと新玉ねぎの串カツ 1,380
-  南足柄産相州和牛ブリスケツのロースト 2,980

Sweets

- ・ローストピスタチオアイス 450
- ・黒みつきな粉アイス 380
- ・ゆずシャーベツ 380
- ・ストロベリーアイス 380
- ・塩ミルクアイス 380
- ・テリーヌ・ショコラ 680
- ・紅ほっぺのクレームブリュレ 680
- ・ピスタチオのカッサータ 680
- ・バスク風のチーズケーキ 680

前菜

- ・パテ・ド・カンパーニュ 880
- ・パンコントマテ 780
-  寿雀卵のウフマヨ 480
- ・チーズ盛り合わせ 1,280
- ・海鮮ユッケ 880
- ・自家製いぐらの醤油漬け 980
- ・クリームチーズの味噌漬け 680
- ・天然酵母のバケツ 380

Salad

- ・はなまる農園野菜の森もりサラダ 1,180
-  焼きトマトのブルスケッタ バジルソース 850
-  小田原産菊芋と釜揚げしらすのサラダ 1,080
- ・とり皮せんべいと春きゃべつのサラダ 梅肉ソース 680
- ・いぶりがっこと男爵いものマッシュサラダ 680
-  富山県産蛭いかと金柑のサラダ仕立て 1,080
- ・トマトとモッツアレラのバルサミコマリネ 1,180

揚げ物

- ・函南産たけのこと海老しんじょの挟み揚げ 950
- ・海老しんじょの東寺揚げ(2ヶ) 980
- ・千葉産あじのフライ(2ヶ) 1,180
-  里芋の唐揚げ 湯葉あんかけ 780
- ・大山どりの塩唐揚げ(2ヶ) 390
- ・アンチョビポテト 550

うどん

- ・釜揚げしらすと青唐辛子のペペロンチーノ 1,180
- ・うどんボロネーゼ 1,280
- ・あおさのカルボナーラ 1,280
- ・里芋とプロシュートのペンネ 1,180
- ・ペンネアラビアータ 980
- ・あじの天ぷらうどん 1,280
- ・湯葉うどん(冷/温) 1,180
- ・すだちおろしうどん 850
- ・しらすおろしうどん 950
- ・せいろ/かけ 580

巻物

- ・ねぎとろ巻 780
- ・あじガリ巻 830
- ・とろたく巻 830
- ・鉄火巻 700
- ・梅しそ巻 300
- ・かっぱ巻 300
- ・かんぴょう巻 300

ごはん

丼物・定食には小鉢,お椀,香物が付きます

- ・あじ彩丼 1,280
- ・海鮮丼 1,780
- ・相州和牛すじ肉カレー 1,080
- ・ヒレカツ煮定食 1,180
- ・ロースカツ煮定食 1,480
- ・3種のチーズのリゾット 950
- ・海鮮茶漬け(香物付) 880
-  ふきのとうの茶漬け 530
- ・地魚の潮汁 480
- ・ごはんセット(小鉢,お椀,香物付) 380

※特選刺盛のご注文は2人前から承ります

特選刺身盛合せ(1人前)

1780



北海道 ぼたて

980



三重 あじ

930

父島 尾長鯛

1280

小田原 平政

1080



小田原 平目昆布メ

1480

小田原 天然真鯛

1180



本まぐろ赤身

1980

おまかせ刺身3種

1380

おまかせ刺身5種

1880

本日のよ刺身

とりあえず.....

- ・塩辛2種盛り合わせ 430
- ・さめ軟骨の梅肉和え 480
- ・あじの骨せんべい(4ヶ) 200
-  野路の当座煮 450
- ・自家製からすみ 1,480
-  小田原産赤なまこ酢 880
- ・茎わさびの醤油漬け 300

季節一品

- ・マスカルポーネとブルーチーズのディップ 780
- ・ビーツのポターージュクミン風味 500
- ・青森県産桜ますの自家製スモーク 1,280
- ・小田原産原木椎茸のステーキ 680
- ・小田原産原木椎茸のゴルゴンゾーラ焼き 950
- ・富山県産蛭いかとイタリアンパセリのかき揚げ 880
-  小田原産菊芋の唐揚げ 580
- ・どっかん春キャベツのアンチョビ焼き 780
- ・玉ねぎのローストスパイスの香り 630
- ・広島県産牡蠣フライ(4ヶ) 1,080
- ・牡蠣と茄子、ごぼうのグラタン 1,380
- ・プロシュートのビスマルク風ピッツァ 1,380
- ・蛭いかとアンチョビ、菜の花のピッツァ 1,480
-  ピッツァ・桜ます 1,680

当店の価格は税抜表示のため、精算時に別途消費税相当額を申し受けます