

# Appetizer

こだわりの前菜

## 《おつまみ》

冷奴 山わさび添え	¥450
枝豆	¥450
漬け物盛り合わせ	¥680
生ハム ハモンセラノー	¥800

## 《新鮮素材》

真あじのなめろう	¥580
ササミのたたき 山わさび添え	¥600
鮮魚のカルパッチョ	¥930

## 《珍味》

ホタルイカの沖漬け	¥400
イカ塩辛	¥400
タコわさび	¥400
葉わさび醤油漬け	¥450
エイヒレの炙り	¥530



鮮魚のカルパッチョ



真あじのなめろう



ササミのたたき 山わさび添え



生ハム ハモンセラノー

# Vegetable & Potesala

こだわりの野菜とポテサラ



当店は野菜にもこだわりあり!最新のLED栽培設備を持つ「びゅあふあーむ」さんから直送。農薬を一切使用せず、理想の環境で育てられた野菜はえぐみや渋みが少なく、野菜本来の味わいが楽しめます。さらに高栄養価、病害虫もなし。もちろん、旬の露地モノや産直野菜も多数あります。

シーザーサラダ温卵添え ¥850

まるごと野菜のポテトサラダ ¥480

ポテトサラダのグラタン風 ¥550

肉巻きポテトサラダ ¥580

パリパリ鶏皮と軟白ネギのさっぱり塩サラダ ¥750

彩り野菜のラーメンサラダ 焙煎ゴマ仕立て ¥750



シーザーサラダ温卵添え



彩り野菜のラーメンサラダ 焙煎ゴマ仕立て



パリパリ鶏皮と軟白ネギのさっぱり塩サラダ



ポテトサラダのグラタン風



肉巻きポテトサラダ

※消費税は別途申し受けます。※アルコールをご注文されたお客様にはお通しとして400円申し受けます。※写真はイメージです。