

冬のあつたが



さらっと、プリをお鍋の中につけて、少し色が変わればもうOKです。すぐに召し上がってください。プリの脂が大根おろしとマッチします。



ぶりのおろし柚子しゃぶ

脂ののったぶりを大根おろしと柚子の香りがとってもマッチ!!

780円
(税込842円)



国産

プルプルホルモン鍋

プルプルの国産牛ホルモンを和風出汁でさっぱりと。

880円 (税込950円)

季節限定メニュー
2014/11/5(木)～



黒毛和牛のすじコン煮込み

580円
(税込626円)

黒毛和牛すじ肉を使用した甘辛煮込み!ビールがすすみます。



国産

鉄鍋牛ホルモン

ビールのすすむ牛ホルモン鍋。リンゴの隠し味が甘さをより引き立てます!

990円
(税込1,069円)



牛タンバンチュー

トロトロに煮込んだ牛タンが口の中でとろけていきます。

880円 (税込950円)



大粒

広島産牡蠣フライ

冬の王道。ぶりっぶりの広島産カキを今年もご堪能ください。

590円 (税込637円)



タンの串焼き

330円
(税込356円)

炭火焼き牛タンは食べ応えがありますね。



(バケット付き)

生牡蠣のオイル煮

にんにくとオリーブオイルで煮込んだスペイン料理「アヒージョ」です。バケットといっしょにどうぞ。

950円 (税込1,026円)



大粒

牡蠣の釜飯

大粒ブリッブリの牡蠣の風味が最高の釜飯です。

950円
(税込1,026円)