

春のおすすめ

越前白山鶏

福井県の銘柄鶏。栄養豊富な餌にこだわり、自由に動き回れる平飼いで育てられるため通常より立派な体格に育ちます。やわらかくジューシーな肉質が特徴です。

鶏肉の旨みと、
にんにくの芽の香り&
食感が相性バッチリ!



越前白山鶏

にんにくの芽の
鉄板炒め

890円
(税込979円)

越前白山鶏

大切り
塩唐揚げ

880円
(税込968円)



素材の旨みを活かした
シンプル唐揚げ!

越前白山鶏

一枚炙り焼き

1,380円
(税込1,518円)



炙り焼きを塩胡椒で味付け。
お酒のつまみにどうぞ!



あさりと菜の花の大判かき揚げ
680円 (税込748円)



ホタルイカの酢味噌
450円 (税込495円)



くんせい かも
燻製鴨と
揚げごぼうの
胡麻サラダ

780円
(税込858円)

やわらかくて旨み
たっぷりの鴨肉を
ぜひご賞味ください!

塩牛すじと春キャベツの
ガーリックオイル炒め 780円
(税込858円)

プルプルの牛すじを
春のやわらかなキャベツと
一緒に召し上がれ!



じゃがバター
480円 (税込528円)



甘味噌豚と筍の春巻き
1本 230円 (税込253円)



いちごアイスと
スイートチーズの
パンペルデュ

780円
(税込858円)

パリッと焼き上げた
バタートーストにアイス
をトッピング、まるやかな
チーズソースの味わいと
ほどよい甘さを楽しめます。



練乳たっぷり!

いちご練乳アイス
430円 (税込473円)

ピリッと辛い、
当店人気の
ちりとり鍋!

国産牛使用!

ホルモンちりとり鍋

2人前 2,400円 (税込2,640円)

