

寿司

杏 桜 椿

鮭ハラス
つぶ貝
いか 熟成塩かぼす
カンパチ 熟成塩かぼす
サーモン 熟成塩かぼす

ディナー
限定

秋 限定

大分産かぼすを使用した、お寿司やお料理を始め、
美味しい秋の味覚を、ご用意いたしました。



かぼすを搾って、
とり天ぶっかけうどん



広島カキフライ
かぼすタルタル



蟹豆腐饅頭の
かぼすきのこあん

かぼす

大根ときゅうりのパキボキ
かぼす胡椒味噌

一品料理

杏 桜 椿



かぼすシュガー
トースト



薄切りビーフの
かぼすステーキ

甘味

杏 桜 椿

選べるデザートのお一品です。

天ぷら

桜 椿

桜・椿コースのみとなります。



和栗の抹茶プリン

大学芋パフェ



秋鮭の天ぷら

塩と
かぼすで

秋鮭、県産椎茸、秋茄子、きのこ
秋の天ぷら盛り合わせ

松茸の土瓶蒸し風だし

かぼすを搾って

秋 限定

プラス
300
円(税込330円)で

選べるだし

限定登場!! 松茸の豊かな香りをどうぞ。松茸土瓶蒸し風の、あっさりとした、
鍋のおだしです。お好みでかぼすを搾ってお召し上がりください。

ランチの食べ放題でもお選びいただけます。

鍋1つにつき、プラス300円(税込330円)で、この秋限定の贅沢だしが、お選びいただけます。