



寿司



寒ブリ にぎり
寒ブリにぎり 塩
釜茹で牡蠣 五穀酢ジュレ
4種のチーズあぶり

杏 桜 椿

甘味

杏 桜 椿

選べるデザートの1品です。



天ぷら

桜 椿

桜・椿コースのみとなります。

牡蠣の天ぷら

冬 のディナー限定

様々なチーズの美味しさが楽しめるチーズフェアや、旬の寒ブリ、牡蠣など、この冬もおごちそう満載です。

ブイヤベース風トマト鍋
魚介の旨味が醸す、贅沢しゃぶしゃぶ。

選べるだし

プラス
400
円(税込440円)で

冬
限 定



ビザ職人風
こんがりつくね
レッドチェダーチーズ
カマンベールフライ
はちみつをかけて
カマンベールチーズ



チーズたこ焼き
スライスチーズ
杏 桜 椿



チーズチゲ
ラーメン
モツアレラ・パルメザン

Cheese Fair

杏 桜 椿

モツアレラ
揚げ出し
モツアレラチーズ



チーズフェア、開催中

楽しいチーズの世界 [チーズ単品では、提供しておりません。]



ゴーダチーズ

ロッテルダムの近郊、ゴーダという町で作られたことが名前の由来。ミルクの風味を生かしながらほどよく熟成。バターのようなコクがあり、おだやかな風味です。



カマンベールチーズ

表面に白カビを生やして熟成させた小型のチーズ。中はトロリとやわらかく、コクのある深い味わいが魅力的な、なじみのあるフランスチーズです。



レッドチェダーチーズ

セミハードタイプで、イギリスを代表するチーズ。15世紀頃、サマセット州の町チェダーで生まれたとされ、ハンバーグやホットサンドなどによく使用されています。



マスカルポーネチーズ

ティラミスと言えばコレ!原産地はイタリアのロンバルディア。マスカルポーネの語源は「mas・que・bueno！」。「なんて素晴らしい味なんだ!」という意味だそう。



モツアレラチーズ

モツアレラは南イタリア原産のフレッシュタイプのチーズ。弾力のある食感に嗜むとあふれ出る風味豊かなミルク感。熱を加えるとのびのよく、マルゲリータで使うチーズで有名。



パルメサンチーズ

粉チーズの代表格。一振りで、料理にコクと深い味わいをあたえる、人気のチーズ。そもそもは、イタリア北部のパルマ付近原産のチーズです。



〆の
チーズ
リゾット付

蟹

食べ放題

美味しいさは、写真では伝わらない。



椿 [tsubaki]
コース

お一人様 5,780円
[税込 6,358円]

鍋1つにつき、プラス400円(税込440円)で、この冬限定の贅沢だしが、お選びいただけます。