

本日のおすすめ

お造り

◎肉と魚特選盛り

(本マグロ・ウニ・和牛たたき)

2、480円

◎お造り盛り合わせ(2切れ)

3種

980円

5種

1、680円

◎生まぐろ 長崎

1、280円

・スズキ 千葉

780円

・水たこ 静岡

780円

・しまあじ 鹿児島

980円

・海苔天マグロ 長崎

1、280円

・本マグロ漬け 長崎

1、280円

・ホタテ 北海道

780円

旬の一品

・生落花生

580円

・秋鮭とキノコのオイル焼き

780円

・舞茸のバター醤油オイル焼き

580円

・万願寺唐辛子焼き

780円

◎ういのマカロニグラタン

980円

◎どんこしいたけ焼き

480円

・さつまいもスティック

580円

・大長ナス

980円

・つるむらさきのお浸し

480円

・水タコのカルパッチョ

850円

肉料理

・石焼2929盛り

(ハラミ・牛タン・黒毛和牛)

2、929円

・黒毛和牛たたき

1、480円

・チキン南蛮

680円

◎若鳥の葱まみれ焼き

780円

・石垣牛特選赤身ステーキ

2、980円

・大山鶏の手羽先塩焼き

680円

本日の煮魚・焼き魚

・ホッケ開き 半身

880円

・ホッケ開き 一尾

1、650円

・さんま焼き 一尾

880円

お酒の肴

◎本場中国の羊肉串 1本

(ヤンロウチュアン)

280円

◎焼き鳥各種(塩・タレ)

もも・ハツ・皮 各種1本

200円

・焼き鳥盛り合わせ 3種

580円

◎アボカドとクリームチーズの

刻みわさび和え

680円

・舞茸のバター醤油オイル焼き

780円

◎きゅうり1本漬け

480円

・いぶりがっこクリームチーズ

680円

・たこのから揚げ

680円

◎豚のあたりめ

580円

・長いもバター

680円

◎自家製牛スジポテトサラダ

580円

・羽付き焼きギョウザ

580円

・大エビフライ二尾

680円

◎栃尾油揚げ

580円

・もずく酢

450円

・ういのグラタン春巻き 1本

480円

・カニみそ甲羅焼き

880円

・石焼麻婆豆腐

720円

◎手作り豆腐の三色麻婆豆腐

780円

丼物・ご飯・甘味

◎からすみそば

1、380円

◎へぎそば

1人前

880円

(温肉出汁・冷なめこおろし)

◎いかす！ミニカレー

580円

・ジャンキー塩むすび

380円

・トロたく巻き

980円

・パンアイス

380円



Second
Class
Tokyo
肉と魚