

肉と魚

Second Class Tokyo ~First~

本日の魚

- ◎国産本マグロ ¥1,280
 - ・岩手産たこ刺し ¥880
- ◎北海道産天然平目 ¥880
 - ・千葉産小肌酢 ¥780
 - ・三重産サワラ炙り ¥880
 - ・北海道産つぶ貝刺し ¥1,280
- ※お造り盛り合わせできます
- ◎本日の鮮魚煮付け・塩焼き
 - ※詳しくはスタッフまで

一品料理

- ・ローストビーフサラダ ¥980
- ◎赤なまこ酢 ¥580
- ・燻製鯨ベーコン ¥1,480
- ・千葉県産 大蛤酒蒸し ¥1,280
- ・サーモンアボカド和え ¥980
- ・あん肝ポン酢 ¥880
- ・京風だし巻き玉子 ¥780

揚げ物料理

- ◎神戸牛コロッケ ¥680
 - ・広島産カキフライ(2個)
~自家製タルタル添え~ ¥680
 - ・旬菜と旬魚の天ぷら盛り合わせ ¥1,280
 - ・北海道産たら白子の天ぷら ¥980
- ◎島根産白竜穴子天ぷら ¥1,280

季節のおすすめメニュー

本日の肉

- ◎牛肉のユッケ風プチ最中(2個)
~キャビア乗せ~ ¥980
- ◎肉の西京味噌漬け焼き ¥1,480
 - ・鹿児島産茶美豚ソーセージ盛り ¥780
 - ・熊本産馬刺し赤身 ¥1,280
- ◎徳島産黒毛和牛バラステーキ
~刻みわさび添え~ ¥2,980
 - ・石垣和牛赤身ステーキ
~フランス産岩塩~ ¥3,480

鍋料理

- ◎石垣産和牛とアグー豚の
すき焼き・出汁しゃぶ2色鍋 ¥3,800
- ・仙台産セリと鶏の鍋 ¥1,500
- ・北海道産天然ぶりのしゃぶしゃぶ ¥1,800
 - ※1人前よりご注文いただけます

ご飯物、デザート

- ◎からすみそばつまみ ¥1,280
 - ・トロたく巻き ¥980
- ◎枕崎かつお節と大分産蘭王の
究極の卵かけご飯 ¥780
- ◎自家製クリームブリュレ ¥480
 - ・一口もなかアイス ¥480

- ・仕入れにより内容が変更の場合があります
- ・日本酒、ワイン各種ございます(別紙)

上記価格と別で「税」10%

