

ちあゆ
稚鮎 【岐阜県】



岐阜県の清らかで美味しい豊かな地下水で育った『稚鮎』です。夏でも水温の低い環境でゆっくりと育まれた、身のしまった美味しい稚鮎をご用意しました!



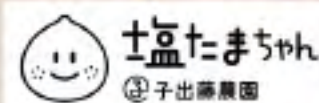
稚鮎のフリット ￥690

香り豊かで”ほろ苦い”稚鮎をビールにぴったりのフリットで!

原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただく場合がございます。



塩たまちゃん【熊本県】



熊本県西部の有明海に面し、もともと海底にあった土地が隆起してできた干拓地で育まれた『塩たまちゃん』。玉ねぎ特有の“えぐみ”の少なさが特長です。生産者の方が手間暇かけ育てた自慢の玉ねぎをお楽しみください！



“塩たまちゃん”の
シャキシャキサラダ ¥650

さっぱりとポン酢で仕上げる！生の玉ねぎの
おいしさを存分に味わえるサラダです♪



“塩たまちゃん” Regular ¥880
いっぱいピザ Half ¥630

玉ねぎの甘さを引き立てるホワイトソース
のピザ。ベーコンをアクセントに！



“塩たまちゃん”と牛すじの
コンソメ煮込み ¥750

甘味が引き立つ一品！スプーンでくずして、
とろとろの牛すじとフライドオニオンを合わ
せてコクのある味わいをお楽しみください♪

原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただく場合がございます。



みょうが【高知県】

日本有数の産地である高知県から『みょうが』が届きました。
美しい紅色は、様々な取り組みを重ねた生産者さんこだわりの証。
爽やかな香りも活かした料理をご用意しました！



みょうがと彩り野菜のピクルス ¥600

定番のピクルスにみょうがが仲間入り！
この時期限定の味わいをお楽しみください



みょうがと豚肉の焼きしゃぶ仕立て ¥890

～ジンギスカン風ソース～

薄切り豚肉の下に引いた玉ねぎの蒸気で蒸し焼きにしました。
どっさり乗せたみょうがを巻いて食べるのがおすすめ！

原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただく場合がございます。

期間限定 3月9日~6月7日

季節の特別メニュー



スプリングラム 【ニュージーランド】

スプリングラムはニュージーランドで春から初夏の栄養価が高い牧草を食べて育った仔羊(月齢約3か月~6か月未満)です。柔らかで臭みの少ない赤身肉をいろいろな調理法で!



ラムのおつまみステーキ "ラムテキ" ¥680

絶妙に焼き上げたステーキに
テリヤキソースを回しかけました!
小皿のお手軽サイズでご提供します。



さくさくラムカツ ¥780

ラムと相性の良い、エスニックな
風味が個性的。最初のひとくちは
ソースをつけずにそのままぜひ!



漬けラムのじゅうじゅうロースト ¥1,280

大人気の「漬けラムのロースト」を
スプリングラムで!

原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただく場合がございます。



ほのかな甘味と苦味が特徴的な、スペインパドロン地方生まれの野菜“パドロン”。ビールの“魂”ホップの産地として知られる、岩手県遠野市で育ちました！素材本来の味わいを引き出す、シンプルな素揚げは、ビールにぴったり！ぜひ一度お試しください！！

遠野パドロンの素揚げ

¥ 6 0 0



●時期によって辛い物が多く混ざることがあります

原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただく場合がございます。