



Vegetable 野菜

徳島県産オーガニックリーフのサラダ	900
胡瓜とひじきのクールなサラダ	700
サンチュ包菜	500
本日の焼野菜	1,000

Kimchi キムチ

白菜のキムチ	500
胡瓜のキムチ	500
蕪のキムチ	500
梅キムチ	500
キムチ盛合せ	1,000

Chef's special 逸品

キムチの王様	1,500
様々なトマトのピクルス	800
キンムチム (韓国風海苔の佃煮)	500
チャンジャ	500

※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。



Wagyu sashimi 刺身

但馬太田牛のユッケ	2,000
但馬太田牛の炙り	2,400
但馬太田牛の和風白ユッケ	2,000
但馬太田牛の三種盛合せ	2,500
白センマイ	800






Premium beef tongue 特舌

タン中薄切り	2,200
タン元厚切り 	3,000
タンの食べ比べ	2,500

※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。



Special select 特撰

特選霜降り肉の焼すき 	3,000
特選国産ハラミ	3,000
特選サーロインの焼きしゃぶ 	3,600
厚切りサーロイン	3,800
シャトーブリアン(100g~) 	7,000~


Wagyu-marble 霜降り

お薦め霜降り	1,500
カブリ	1,800
リブ芯	2,200
フカヒレ	2,200
とも三角	2,400
ミスジ	2,500
厳選霜降り3種盛合せ	3,800

※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。



Wagyu lean 赤身

お薦め赤身	1,500
らんぷ	2,000
いちぼ	2,000
とうがらし	2,000
しんしん	2,000
うちもも	2,000
特選赤身の厚切り 	3,000
厳選赤身3種盛合せ	3,000
極上ヒレ	5,000



Organs 芝浦ホルモン

レバー	900
シマチョウ	900
センマイ	900
ハツ	900
特上ミノ	1,500
ホルモン3種盛合せ	1,400
ホルモン5種盛合せ	2,000

※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。



Noodle & Rice 麺/飯

基本冷麺	800
梅おろし冷麺	1,000
辛冷麺	1,000
白クッパ	800
赤クッパ	1,000
ガーリックチャーハン	900
白ご飯	500

Soup スープ

シンプルわかめスープ	600
にんにく卵スープ	800
フルーツトマトの野菜スープ	800
和牛の辛味スープ	900

Desert 甘味

最中アイス	500
果実シャーベット	500
本日の果物	800

※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。