

SEASON MENU

季節限定メニュー

旬の美味しさを味わえる、おすすめメニューです。

鍋料理



※写真は4人前です。

新鮮なもつをさっぱりと

もつ鍋 1人前 1,300円



豚しゃぶ鍋
1人前 950円
※写真は2人前です。

おすすめ!



※写真は4人前です。

リーズナブルに本格すきやきを堪能

すきやき 又は **牛しゃぶ鍋**

◆米国牛

◆長崎和牛

1人前 1,300円

1人前 2,400円



寄せ鍋 1人前 1,600円
※写真は4人前です。

おすすめ!



新

臭みのない新鮮な鯖『ハーブ鯖』を堪能。

ハーブ鯖会席 4,500円

ハーブ鯖の活造り・ハーブ鯖の唐揚げ・ハーブ鯖の塩焼き・ハーブ鯖の煮付
小鉢・茶碗蒸し・御飯・香の物・フルーツ

新

ハーブ鯖活造り 4,000円

ハーブ鯖とは

ハーブを配合した飼料を与えられ、豊かな長崎の海で育てられた長崎産の養殖鯖ブランド「ハーブ鯖」。鯖独特の臭みが抑えられ、ハーブの効能で鯖が体内から健康で風味や日持ちも良い、安心安全な鯖です。季節を問わず四季で旬の味が堪能頂けます。

※価格は全て税込価格です。