

和フレンチおつまみ前菜盛り合わせ ￥2,500

日本酒 グラス赤・白ワイン付き

日本酒、ワインに合う料理長の本日おすすめを少しずつ...

パルマ産生ハム ￥450

豚もも肉と塩のみを使い伝統的手法で熟成したイタリアの名品。

北陸名産ホタルイカの沖漬け ￥500

お酒のあてに人気でつるりとした食感と旨味たっぷりの味わい。

甘えびの唐揚げ ￥650

揚げた甘エビの香ばしさを丸ごと堪能いただけます。

越前緑丸炙りへしこ ￥800

鯖を塩&麹漬けにした福井の代表的な郷土料理「へしこ。」皮目を香ばしく炙りました。

シャルキュトリー盛り合わせ ￥1,320

チョリソー・生ハム・モルタデッラ・生ハムをスモークしたスベックなどの盛り合わせ

自家製 蟹しゅうまい ￥1,000

蟹のすり身を柔らかく蒸しあげたやさしい味わい。

具だくさん和風サラダ ￥1,650

パルミジャーノレジャーノのシェーヴィング

メイン代わりにもなるボリューム感あるヘルシーなサラダ。

本日の鮮魚を使ったお刺身サラダ ￥1,870

カルパッチョ・スタイルで

新鮮な鮮魚を使った洋風のお刺身。

～本日の日本海より～

お刺身盛り合わせ

旬の海の幸を色々、楽しんで頂けるよう盛り合わせました。

揚げだし豆腐 ￥700

こだわりの県内産の豆腐を使った定番の味わい。

旬の天婦羅盛り合わせ ￥1,760

和食の定番を自慢の天つゆとご一緒に。

日本海ハタハタの一夜干し ￥1,000

旨味たっぷりハタハタを炙り焼きで。

若狭名産笹ガレイの塩焼き ￥1,400

自家製の一夜干し。上品な身の甘さは格別です。

地ガレイの姿揚げ ￥1,900

福井県産のカレイを使って骨はパリパリ、身はジューシーにふっくら揚げました。

うなぎの蒲焼き ￥2,800

ボリューム感あるうなぎを定番の蒲焼きで。

若鶏もも肉の麩市地がらしマスタード焼き ￥1,500

麩市の地がらしを使ったボリュームたっぷりのチキンステーキ。

福井ポークの陶板焼き ￥1,750

福井県のブランドポークを、焼きながら召し上がって頂くお料理です。

本日の銘柄牛フィレ肉ステーキ ￥3,500

厳選したフィレ肉を低温調理でシットリと火入れました。

## ■ごはんもの&そば

越前緑丸へしこの炙り茶漬け ￥900

鯖を麹漬けした福井の郷土料理「へしこ」を香ばしく炙り、優しいダシで召し上がって頂くお茶漬けです。

辛味大根たっぷり越前おろし蕎麦 ￥850

福井県のソウル・フード的存在。

大野・丸城清酢ウスターのソースカツ重 ￥950

こだわりのソースを使った福井県を代表する名物料理。

和風ローストビーフ丼 本山葵とクレソンの香り ￥2,400

丁寧に焼き上げた牛モモ肉のローストを贅沢に使い、照り焼きベースのタレで仕上げました。

## ■セットメニュー

「花かご」 ￥2,650

色々なお味を同時に少しずつ楽しんで頂ける女性におすすめの内容です。

ごはん、おみそ汁、自家製水ようかん付き。

「桜ばし」 ￥3,850

お刺身、天婦羅などを一緒に召し上がっていただけるボリュームのある内容です。

ごはん、おみそ汁付き。

## ■デザート

パティシエからの本日のデザート ￥900

福井の定番、自家製水ようかん ￥400

## ■チャイルド・メニュー

「キッズ・プレート」 ★ジュース・おもちゃ付き ￥1,100

煮込みハンバーグステーキ 骨付きウィンナー コーンポタージュ 恐竜チキンナゲット

エビフライ ミックスリーフサラダ ライス アイスクリーム

お子様に恐竜を感じて、喜んでいただける内容になっています。

「お子様恐竜カレー」 ★ジュース・おもちゃ付き ￥800

甘口カレー 骨付きウィンナー 季節野菜

カレーの海に浮かんだ恐竜の島をイメージしています。