



◆ 天ぶら盛り合わせ



◆ 鱧の土瓶蒸し

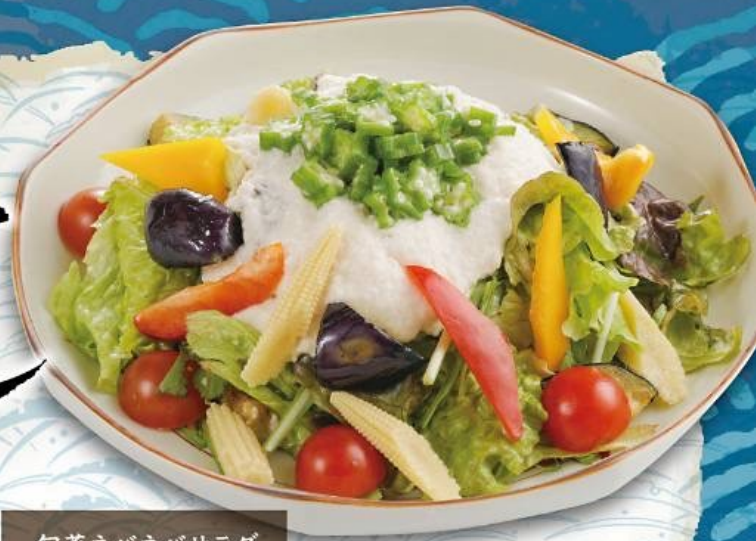


◆ 旬握り七貫・巻物

夏の旬
大乃和膳
四、〇〇〇円
(税込四四〇〇円)

一味真
大乃和膳

夏の 季節料理 Summer Menu



旬菜ネバネバサラダ



夏鰻さっぱりロール



夏野菜焼き浸しとローストビーフ
～胡麻オニオンソース～



旬彩ネバネバサラダ

950円
(税込1,045円)

大和店 加藤 篤 作



カジキ鮪ソテー
バルサミコソース

1,300円
(税込1,430円)

南林間店 野口 歩 作

カマの煮付け
750円(税込825円)



カマの塩焼き
750円(税込825円)



本日のおすすめにつきましてはスタッフにお問い合わせください
※仕入れの都合により内容・器は変更になる場合がございますのでご了承ください

鴨肉と桃のサラダ

1,400円
(税込1,540円)

南林間店 副主任 武田久美子 作



夏野菜焼き浸しとローストビーフ
～胡麻オニオンソース～

1,500円
(税込1,650円)

大和店 料理長 北岡慎之介 作



鰹炙り

1,500円(税込1,650円)

南林間店 店長 高橋孝太郎 作

夏野菜
天ぷら盛り合わせ

2人前 1,800円(税込1,980円)

1人前 1,200円(税込1,320円)



夏鮭さっぱりロール

1,200円
(税込1,320円)

大和店 店長 伊沢康司 作



名物
トロたくロール

トロたくロール

4切れ 550円(税込605円)

8切れ 980円(税込1,078円)

14切れ 1,780円(税込1,958円)



白桃ゼリー
バニラアイス添え

450円(税込495円)

大和店 バディン プ 作

