

## DINNER MENU



Meat dishes  
肉料理

伊達鶏のスモーク・チキン 肉はジューシー、皮はパリパリ <i>Deep-fried Date smoked chicken with bone-chicken is juicy and skin is crispy</i>	1/2羽 ¥ 3,200 / 1羽 ¥ 6,000 <i>half-chicken whole chicken</i>
沖縄産 豚バラ肉の角煮 紀州南高梅と香港梅菜と共に【別売】花巻2個 300円 <i>Boiled Okinawa pork spare ribs - Kishunankoubai style with Hong Kong mei cai Hanamaki (Chinese bread) available as a separate item ¥300 for two pieces</i>	¥ 1,800
山形県 庄内豚ロース肉のジューシー酢豚 三種黒酢のソース 愛知県いきな農園産“熟成黒ニンニク”を添えて <i>Juicy sweet and sour Shonaibuta pork loin - three types of black vinegar sauce, with aged black garlic</i>	¥ 2,400
ジューシーな山形県 庄内豚ロース肉のスチームポーク 特製生姜ソース <i>Steamed Shonai pork loin with ginger sauce</i>	¥ 2,000
山形県 最上鴨のチンジャオロース <i>Stir-fried shredded Mogami duck from Yamagata with vegetables</i>	¥ 3,800
蔵王牛ランプ肉のジューシー・チンジャオロース <i>Stir-fried shredded Zao rump beef with vegetables</i>	¥ 4,300
蔵王牛ミスジ肉のステーキ 淡路産フルーツ玉葱のソース <i>Zao misuji (shoulderblade) beef - Awaji fruit onion sauce</i>	¥ 3,800
山形県 最上鴨胸肉のロースト 黒酢ソース、オレンジソース、二種のソースで <i>Oven-baked duck breast from Yamagata with black vinegar sauce and orange sauce</i>	¥ 6,000
山形県産 最上鴨もも肉のフリット 柑橘ソースでさっぱりと <i>Duck leg frits from Yamagata with mandarin orange sauce</i>	¥ 2,000



Fried Rice and Noodles  
麺・飯

新鮮おぼろ豆腐と庄内豚の特製麻婆豆腐 高知県仁淀川清流の仁淀川山椒 <i>Mapo tofu (tofu with spicy sauce) made with Oboro tofu (silken tofu curds)</i>	¥ 1,500
脂の乗った 金目鯛と“わんぱくたまご”のチャーハン ~金目鯛のアラと共に炊いたごはん~ <i>Red snapper and fluffy Wanpakutamago egg fried rice</i>	¥ 2,400
海の幸と旬野菜たっぷり 海鮮五目焼きそば <i>Stir-fried soba noodles with seafood and seasonal vegetables</i>	¥ 1,800
庄内豚ロース肉と季節野菜の あんかけチャーハン <i>Fried rice with Shonai pork loin and seasonal vegetables</i>	¥ 1,800
旬の蟹たっぷり！蟹と山形県“わんぱくたまご”のふわふわチャーハン (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください) <i>Seasonal crab and fluffy Wanpakutamago egg fried rice</i>	¥ 2,800
スープ自慢！伊達鶏、九条ネギたっぷり 鶏そば <i>Dateh chicken with kujo green onions and chicken soba noodles in soup</i>	¥ 1,600
山形県産 最上鴨の旨みたっぷり 鴨葱そば <i>Mogami duck from Yamagata with kujo green onions in noodles soup</i>	¥ 2,500



Desserts  
甜品

旬のフルーツをのせた杏仁豆腐 <i>Almond jelly topped with seasonal fruit</i>	¥ 1,000
タピオカ・ココナッツミルク 季節のフルーツ入り <i>Tapioca coconut milk with seasonal fruit</i>	¥ 1,000

本日の産地直送フルーツ (内容はお尋ねください) *Fresh fruits from today's market*

*Please ask*