



スープ

- 旬の茸たっぷり 国産フカヒレの上湯スープ ¥ 2,400  
*Seasonal mushrooms - Seasonal crab and Japanese shark fin Chinese soup*
- たっぷり茸と貝柱のあんかけ茶わん蒸し ¥ 1,300  
*Mushrooms and boiled shellfish ligament in chawanmushi (pot-steamed hotchpotch)*
- 旬の蟹と国産フカヒレの上湯スープ (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください) ¥ 2,600  
*Seasonal crab and domestic shark fin Chinese soup*
- 旬の蟹たっぷり！蟹あんかけ茶わん蒸し (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください) ¥ 1,500  
*Thick broth crab chawanmushi (pot-steamed hotchpotch) - filled with seasonal crab*



伊達鶏と  
四万十ポーク

- 東京ダック ～旨みたっぷり 伊達鶏骨付きもも肉のジューシースマークチキン、国産有機栽培小麦粉で作る自家製包子と共に～  
*moked chicken with bone - chicken is juicy and skin is crispy*  
桜のチップでスマークした後、高温の油をかけ回し、仕上げます。皮はパリパリ、肉はジューシー！！ ¥ 2,400
- 旨みたっぷり 伊達鶏と愛知県南知多 Agriculture いきな産“熟成黒にんにく”の炒め物 ¥ 1,800  
*Stir-fried Dateh chicken with aged black garlic from Agriculture Ikina, Aichi*
- 高知県産 四万十ポークのジューシー酢豚 三種黒酢のソース 愛知県南知多 Agriculture いきな産“熟成黒にんにく”を添えて ¥ 2,200  
*Juicy sweet and sour Shimanto pork loin - three types of black vinegar sauce, with aged black garlic from Agriculture Ikina, Aichi*
- 栄養バランスを考えた独自の餌にこだわった 高知県産 四万十ポークロース肉のスチームポーク 特製生姜ソース 山梨県産柚子胡椒添え ¥ 2,200  
*Steamed Shimanto pork loin with ginger sauce*
- 栄養バランスを考えた独自の餌にこだわった 高知県産 四万十ポークロース肉のチンジャオロース ¥ 2,000  
*Stir-fried shredded Shimanto pork loin from Kochi with vegetables*
- 高知県産 四万十ポークバラ肉の角煮 ¥ 2,000  
*Boiled Shimanto pork spare ribs*



名物 麻香豆腐と、  
べのおそば、チャーハン

- 高知県産仁淀川山椒のフレッシュな香り 特製“麻香豆腐煲”～高知県産四万十ポークと五右衛門おぼろ豆腐で～  
*Mashan tofu accented with the fresh aroma of Niyodogawa pepper from Kochi - with Shimanto pork from Kochi and Goemon oboro tofu* ¥ 1,800
- 脂の乗った金目鯛と山形県わんぱく農場“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～ ¥ 2,600  
*Red snapper and fluffy Wanpakutamago egg fried rice*
- 野菜たっぷり！野菜チャーハン ¥ 1,800  
*Fried rice cooked with olives from Ikina farm, Chita, Aichi - with vegetables*
- 国産車海老と海の幸、旬野菜たっぷり！海鮮五目あんかけ焼きそば ¥ 2,400  
*Stir-fried soba noodles with seafood and seasonal vegetables*
- 旬の蟹たっぷり！蟹と山形県わんぱく農場“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) ¥ 2,800  
*Seasonal crab and fluffy Wanpakutamago egg fried rice*
- スープ自慢！旨みたっぷり 伊達鶏胸肉と九条ネギの鶏そば ¥ 1,800  
*Dateh chicken with kujo green onions and chicken soba noodles in soup*
- 高知県産 四万十ポークの肉味噌入り 担々麺～高知県産仁淀川山椒のフレッシュな香り～ ¥ 1,800  
*Szechuan sesame hot soup noodles*



手作り  
点心

- 高知県産 四万十ポークと旬野菜の春巻 2本より承ります 1本 ¥ 250  
*Shimanto pork spring roll*
- 高知県産 ゴロゴロ四万十ポークの旨みと淡路のフルーツ玉ねぎの焼売 2個より承ります 1個 ¥ 250  
*Steamed Shimanto pork dumpling*
- 胡麻団子 2個より承ります 1個 ¥ 300  
*Sesame dumplings*



デザート

- 産地直送！高知県白木果樹園、西島園芸団地などからの新鮮なフルーツ *Please ask*  
*Today's fruits from Kochi*
- 旬のフルーツをのせた杏仁豆腐 ¥ 1,000  
*Almond jelly topped with seasonal fruit*
- タピオカ・ココナッツミルク 季節のフルーツ入り ¥ 1,000  
*Tapioca coconut milk with seasonal fruit*
- かぼちゃのブリュレ かぼちゃ餡入りココナッツ団子添え ¥ 1,100  
*Pumpkin puree - Coconut dumplings with pumpkin paste*