



※写真はいくらトッピングありのイメージです



一番人気がついに定食でランチ解禁

サーモンレアカツ定食 ¥1,500
Salmon Rare Cutlet Set

表面は香ばしく、中はしっとりレアに仕上げたサーモンカツ。サクッと軽い衣とサーモンの旨みが調和する、満足感ある一皿。

追加トッピング

- いくら Salmon Roe(Ikura) + ¥300
- ご飯大盛り無料 Free Large Rice

7種の味わいが楽しめる定番ランチ

海鮮丼ランチ ¥1,200
Seafood Rice Bowl Lunch

甘エビ、鮪、白身、サーモン、しらす、ねぎとろ、だし巻き卵の7種人気ネタを贅沢に盛り込んだ特製海鮮丼です。

追加トッピング

- いくら Salmon Roe(Ikura) + ¥300
- ご飯大盛り無料 Free Large Rice

夏季限定！旨味あふれる贅沢ランチ

濃厚海老まぜそば ¥1,200
Rich Shrimp Mazesoba

もちもち食感の特製麺に、海老の旨味を凝縮した濃厚な特製ダレをたっぷり絡めた至福の一杯。

追加トッピング・メニュー

- ライス Extra Rice + ¥100
- ニンニク、小ネギ、マヨネーズ、チーズ
Garlic, Green Onions 各 Each + ¥100
Mayonnaise, Cheese
- 特選チャーシュー Chashu Pork + ¥300
- 麺大盛り無料 Free Large Noodle Portion

※表示価格はすべて税込です。
All customers are charged the same price. All prices include tax.



名物料理 Signature Dishes

サクとろ食感がクセになる名物料理

いくらたっぷりがけサーモンレアカツ
～レモンタルタル添え～

Rare Salmon Cutlet with Salmon
Roe & Lemon Tartar

¥1,650

外はサクッと、中はふんわり仕上げた絶妙なレアカツ。ぷちぷち弾けるいくらと爽やかなレモンタルタルが重なり、口いっぱいに贅沢な旨みが広がります。



期間限定 Limited-Time Menu

ぷりっと弾ける食感がたまらない一皿

水だこのカルパッチョ

Giant Pacific Octopus Carpaccio

¥850

新鮮な水だこを薄切りにし、さっぱりとした特製ドレッシングで仕上げた一皿。噛むほどに広がる上品な甘みと食感をお楽しみください。



期間限定 Limited-Time Menu

みずみずしい甘みを味わう夏の逸品

フルーツトマトのお浸し

Marinated Fruit Tomato

¥490

甘みの強いフルーツトマトを、特製出汁にじっくり漬け込みました。みずみずしい果実感と出汁の旨味が調和した、さっぱり楽しめる一品です。

※表示価格はすべて税込です。

All customers are charged the same price. All prices include tax.



前菜 Appetizers

かつお薫焼きのたっぷり薬味乗せ おすすめ ¥990

Seared Bonito with Plenty of Fresh Garnishes
Straw-seared bonito topped with aromatic condiments

梅とタコとアボカドのオリーブオイル和え ¥770

Octopus & Avocado with Ume Plum Dressing -Tossed in olive oil-

レモンピール香る3種の鮮魚カルパッチョ ¥990

Carpaccio of Three Kinds of Fresh Fish. With a hint of lemon peel

あん肝ポン酢 ¥990

Monkfish Liver with Ponzu

フレッシュオレンジと生ハムとクリームチーズ巻き ¥880

Fresh Orange, Prosciutto & Cream Cheese Rolls おすすめ

病みつき麻薬赤海老 おすすめ 2匹 ¥880

Addictive Marinated Red Shrimp

3匹 ¥1,200

4匹 ¥1,550

※表示価格はすべて税込です。

All customers are charged the same price. All prices include tax.

スピード Quick Bites

チャンジャ ¥660

Changja (Spicy Cod Entrails)

ホタルイカの沖漬け ¥660

Marinated Firefly Squid (Hotaru Ika Okizuke)

ハモンセラーノ ¥940

Jamón Serrano (Spanish Dry-Cured Ham)

炙り明太子 おすすめ ¥770

Seared Spicy Cod Roe

生野菜 Fresh Vegetables

朝どれシラスのMt.Fujiサラダ おすすめ ¥770

Mt. Fuji Whitebait Salad - Made with freshly caught shirasu -

シャッキシャキのアンチョビキャベツ ¥770

Crunchy Cabbage with Anchovy

揚げもの Fried Dishes

タコの唐揚げ ¥770

Fried Octopus

ほどけるカニトマトクリーム春巻き おすすめ ¥770

Crab & Tomato Cream Spring Rolls - Delicately soft and flavorful -

トリュフバターのポテトフライ ¥880

French Fries with Truffle Butter

ざくざく肉汁たっぷり塩唐揚げ ¥990

Crispy Salted Fried Chicken - Extra juicy and packed with flavor -



焼き物 Grilled Dishes

つぶ貝とあおさのバターガーリック炒め ¥880
Turban Shell with Sea Lettuce Butter Garlic

香草香るガーリックシュリンプ **おすすめ** ¥1,100
Garlic Shrimp with Aromatic Herbs

飲める和牛サーロイン **おすすめ** 1枚 ¥1,500
目の前仕上げ 薬味添え
Melt-in-Your-Mouth Wagyu Sirloin
Finished Tableside & Served with Condiments

パスタ Pasta Dishes

ウニクリームパスタいくらがけ ¥2,090
Sea Urchin Cream Pasta - Topped with Salmon Roe -

バケット Baguette Dishes

真蛸のトマトソースとのびるチーズの生ピザ ¥1,210
Fresh Pizza with Octopus in Tomato Sauce
& Melted Cheese **おすすめ**

広島県産のぷりぷり牡蠣と白ネギのアヒージョ ¥1,320
Hiroshima Oysters & Leek Ajillo
Plump oysters from Hiroshima Prefecture

極上痛風アヒージョ **おすすめ** ¥1,760
Premium Seafood Ajillo

ライス Rice

ライス中 ¥330
Medium Rice

ライス大 ¥440
Large Rice

甘味 Dessert

プロパティシエの本気ティラミス **おすすめ** ¥660
Our Pastry Chef's Signature Tiramisu

ピスタチオアイス ¥550
Pistachio Ice Cream

クラッシュコーヒーアイス ¥550
Coffee Crunch Ice Cream

※表示価格はすべて税込です。

All customers are charged the same price. All prices include tax.