



## サーロインと行者大蒜の包み焼き

1,200円

宮崎県産雌牛の柔らかいサーロインに出汁醤油漬けにした旬の<sup>々</sup>行者大蒜<sup>々</sup>と<sup>々</sup>路<sup>々</sup>を包む、春の訪れを感じさせる主役級の二皿に仕上げました。サーロインの旨み、心地よい爽やかな香りと食感をご堪能ください。



## 和牛生ハムと実えんどうのごはん

700円

春を彩る甘みが強い実えんどうと魚沼産こしひかりを昆布出汁でふつくと炊き上げ、和牛生ハムを添えました。生ハムの凝縮した旨みと塩みと塩みがある<sup>々</sup>黒蜜<sup>々</sup>が織りなす和の職人が春をイメージしたメの逸品です。



## 貫<sup>々</sup>自家製わらび餅

650円

職人がじっくりと練り上げ、二つ二つ丁寧に手作りした自家製のわらび餅です。とろける口溶けに繊細な食感、風味豊かな<sup>々</sup>きな粉<sup>々</sup>と深みのある<sup>々</sup>黒蜜<sup>々</sup>が織りなす上品で奥深い味わいをおたのしみください。

季節限定メニュー

前菜

山独活と赤蒟蒻焼きナムル

600円

限定極肉

サーロインと行者大蒜の包み焼き

1,200円

本日の霜降り 貫特製タレ

※数量限定

1,500円

汁もの

青唐辛子のテグタンスープ

850円

メもの

海苔肉蕎麦

700円

和牛生ハムと実えんどうのごはん

700円

甘味

貫自家製わらび餅

※数量限定

650円