



松茸と極上ロースの焼きしゃぶ

2人前 2,200円

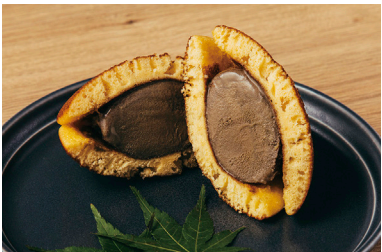
貫の料理長が工夫を凝らし
人気定番のしゃぶすきを味覚の秋にふさわしい
松茸尽くしの逸品に昇華させました
松茸の薄切りと炊き込みご飯を
極上ロースで巻いてお召し上がりください



和牛出汁と牛蒡のつけ麺

1,000円

じっくりと煮込み
和牛の旨みを凝縮した合わせ出汁に
旬の牛蒡を加えて滋味深い味わいに仕上げたつけ地
相性の良いこだわりの山椒麺をあわせました
山椒の鮮烈な香りと濃厚な旨みが絶妙なメをご堪能ください



どら焼きほうじ茶アイス

500円

ほうじ茶のほどよい渋さと香ばしさに
ミルクのまろやかな甘みと豊かなコクが心安らぐ
なめらかな特製アイスをどら焼きの皮で挟みました
料理長が心を込めて創る
秋らしい甘味をお楽しみください

季節限定メニュー

逸品

万願寺唐辛子焼きナムル

600円

翡翠茄子胡麻和え

600円

九条ネギと和牛の時雨煮

600円

牛出汁と蛸の肉吸い

600円

焼肉

松茸と極上ロースの焼きしゃぶ

2人前2,200円

メもの

和牛出汁と牛蒡のつけ麺

1,000円

甘味

どら焼きほうじ茶アイス

500円

アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください。メニュー表記の価格はすべて税抜です。