

鉄板焼き初夏メニュー

熊本県産 赤茄子 味噌田楽 生胡椒の香り

鹿児島県産 むじょかさばの酢締め もずく酢のジュレ

葉山産 栄螺の壺焼き

長崎県産 クエ 枝豆 ウニと豆乳のソース

活伊勢海老 パセリレモンバターソース

又は

活け鮑 肝とあおさ海苔のソース

三浦の野菜サラダ

焼き野菜3種

葉山牛サーロイン 100g 又は 銘柄牛フィレ 80g

白米 又は ガーリックライス 又は 湘南しらすと梅の炊き込みご飯

味噌椀 香の物

抹茶羊羹と姫様卵のバニラアイス最中

コーヒー