

春の期間限定メニュー



旨辛ダレ



塩ダレ

鶏バックリブとアスパラ炭火焼 (旨辛ダレ 又は 塩ダレ)

新食材の鶏バックリブ。骨付き肉のジューシーさと歯ごたえのある食感。炭火焼で旨辛ダレと塩ダレでお楽しみください。

各980円(税込1,078円)

鶏バックリブとは？

1羽から2つしか取れない、知る人ぞ知る[希少部位]。ひとロサイズの骨付き肉で歯ごたえがあり食べ応え抜群！味わい深く、おつまみにぴったり！



豚バラと春野菜のアンチョビソースがけ 780円 (税込858円)

アスパラとジャガイモを豚バラと一緒にアンチョビマヨネーズで炒めました。アンチョビのコクと塩味が豚バラと春野菜を引き立てます。



親鶏皮と竹の子の唐揚げ 480円 (税込528円)

親鶏皮のバリバリ感と竹の子のサクサク感。特製ダレと辛味噌の味付けがお酒に合います。