

# 一品料理

蕎麦ダイニング 禄

# 一品料理

- ・ チーズ豆腐

海マスカルポーネチーズと豆乳で作りオリーブオイルをかけています

400円

- ・ だし巻き卵

800円

- ・ スパイシーポテトフライ

ケイジャンシーズニングとガーリックで絡めたポテトフライ

700円

- ・ 茄子の揚げびたし

ホワイトバルサミコビネガーで作ったタレに熱々の茄子を浸しました。

700円

- ・ ピリ辛こんにゃく

チリペッパーオリーブオイルを使ったピリ辛の蒟蒻ソテー

700円

- ・ クリームチーズの天ぷら

クリームチーズを大葉で巻いた天麩羅にしました

800円

- ・ いろいろ野菜の緑サラダ

本日のドレッシングをご用意しました

1,200円

- ・ 水蛸のカルパッチョ

レモンオリーブオイルとの相性も抜群です

1,400円

※ 17時以降は席料をお一人様300円頂戴いたします

# 一品料理

## 一番人気商品

- 牡蠣フライ(4個)  
1,200円
- 牛もつのトマト煮込み  
じっくり柔らかくなるまで煮込んだ牛もつのピリ辛トマトソース  
1,400円
- マグロの漬けとろろ  
800円
- トマトのオーブン焼き  
ホワイトバルサミコビネガーで作ったタレに熱々の茄子を浸しました。  
800円
- 焼魚(一夜干し)  
1,680円
- イサキ  
1,700円
- ツボタイ  
2,100円
- チキンのバジルソテートマトソース添え  
1,600円

※ 17時以降は席料をお一人様300円頂戴いたします

# 一品料理

- ・ 国産トリッパのアラビアータ  
海じっくり柔らかくなるまで煮込んだトリッパのピリ辛  
トマトソース  
1,400円
- ・ 金華サバ  
1,680円
- ・ イカの一晩干し  
ハーフ 900円  
1枚 1,800円

# デザート

- ・ 自家製チーズケーキ  
720円
- ・ ジャージー牛乳アイスクリームとヨーグルト  
デザート(ナツメヤシ)ビネガーソース  
720円

コース料理・ご宴会プランも承ります。  
ご予算料理内容などご相談を承りますのでお問い合わせください。

※コース料理は2名様より承ります。  
※お飲物は別となります。  
※その他ご予算に応じてご用意いたしますのでご相談ください。  
※17時以降は席料をお一人様300円頂戴いたします