

蕎麦のこだわり

【自家製麺】

蕎麦粉は最も高品質と言われる北海道音威子府村と、日本有数産地の蕎麦をブレンドしたものを「低速石臼一回挽」の蕎麦を使用し製麺所で丹精込めて職人が練って打った風味とコシのある「こだわりの本格自家製麺」の生蕎麦です。

【二八蕎麦】

二八蕎麦の魅力は、しなやかでコシがあり口に入れると、つるりと滑らかに喉に滑り込んでいきます。これが二八蕎麦の食感です。

席料として一人:300円頂戴します

天麩羅の 盛り合わせ

禄オススメ

海老と野菜天麩羅 の盛り合わせ

海老の天麩羅2尾と野菜天麩羅を盛り合わせた天麩羅になります。

1,800円

キノコ天麩羅の盛 り合わせ

エリンギ、舞茸(マイタケ)、椎茸(シイタケ)、ヒラタケを盛り合わせた天麩羅になります。

1,200円

天麩羅の単品

茄子

300円

穴子

900円

南瓜【カボチャ】

300円

帆立【ホタテ】

500円

ゴーヤー

300円

大ぶり海老

600円

蓮根【レンコン】

300円

牡蠣

500円

椎茸【シイタケ】

300円

桜エビと玉ねぎの
かき揚げ

1,000円

ロースト

さつまいも

500円

席料として一人:300円頂戴します

揚げもの

禄オススメ

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

禄オススメ

茄子の揚げ浸し

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

牡蠣フライ

大ぶりの牡蠣が4個と自家製タルタル
ソースを使ったカキフライ

1,200円

クリームチーズの
天麩羅

クリームチーズを大葉で巻いた天麩羅
になります。

800円



スパイシーポテトフライ



茄子の揚げ浸し

焼きもの・炒めもの

だし巻き卵

800円

ツボタイ

2,100円

イサキ

1,700円

キャベツとアサリの
ニンニク炒め

700円

金華サバ

1,680円

イカの一晩干し

ハーフ:

900円

一枚:

1,800円

ぶりかま焼き

1,200円

逸品

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になります。

1,400円

禄サラダ

沖縄県産の季節の野菜と「禄」オリジナルドレッシングで和えたサラダになります。

1,200円



いろいろ野菜の禄サラダ

席料として一人:300円頂戴します

逸品

禄オススメ

ゆず豚ステーキ

高知県産の特産品『ゆず果皮』を配合した特別な飼料で育てた『ゆず豚』をステーキにした逸品

100g: 1,600円

150g: 1,800円

禄オススメ

トマトのオーブン焼き

新鮮なトマトにパルメザンチーズ、バジルソースをかけてオーブンでじっくり焼き上げました

800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

チキンバジルソテー トマト添え

1,600円

禄オススメ

マグロ漬けトロロ

沖縄県産マグロととろろを混ぜ合わせて特製の醤油を混ぜ合わせた逸品

1,400円

禄オススメ

水蛸のカルパッチョ

北海道産水蛸(タコ)に、レモンオリーブオイルとホワイトバルサミコで仕上げた逸品

1,400円

鍋もの

ぶりしゃぶ



新鮮な鰯(ブリ)を出汁でしゃぶしゃぶして味わう料理になります。刺身として味わうのも良い一品になります。

※ ぶりしゃぶは2名様分量になります。

※ 追加する場合は1名分:¥2,000追加となります。

4,000円

ご飯もの

海老天丼

天丼: 海老天1本、野菜天4点

(野菜天は仕入れによって変動あり)

1,500円

ねぎとろ丼

沖縄県産の本マグロを使用した丼ぶりになります

1,500円

お蕎麦

せいろ蕎麦【冷】

一枚: 900円

ハーフ: 600円

二枚: 1,700円

温蕎麦

普通: 900円

ハーフ: 600円

席料として一人:300円頂戴します