

Kitchen Special

スペシャル定番メニュー



Grilled Atka Mackerel
ホッケの開き / あじの開き



Marinated Deep Fried Small Jack Mackerel 4.95
豆あじの南蛮漬け



Japanese Style Stewed Pork 7.95
ぶた角煮



Slow Cooked Beef Gristle 5.25
牛すじ煮込み

Home made DESSERT

All Dessert are Made with Cage Free Eggs

すべてオーガニックの 地鶏たまご を使用しております



Cream Anmitsu \$5.50
(cocktail of agar jelly and fresh fruits, topped with sweet red bean and vanilla ice cream)
クリーム あんみつ



Chocolate Cake
Gateau au Chocolate \$5.50
(ガトーショコラ)



Vanilla Ice Cream or Green Tea Ice Cream \$3.00
(Made with Cage Free Eggs //additional Sweet Red Bean + 50 ¢)
(バニラ, 抹茶アイスクリーム + あずき 50 ¢)



Yuzu Sorbet \$ 3.00
(柚子ソルベ)



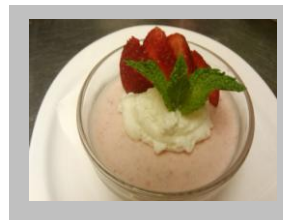
Green Tea Chiffon Cake \$5.50
(sweet Red Beans & Whipped Cream)
(抹茶シフォンケーキ)

Seasonal Desserts (Please ask for availability)

下記のデザートは日により提供出来ない場合もございます



Green Tea Bavarian \$4.50
(抹茶のババロア)



Strawberry Bavarian \$4.50
(イチゴのババロア)



Fruit Jerry \$4.50
(フルーツゼリー)

Traditional Home Made Dish / (Seasonal) Please See Today's Special Menu

昔ながらのお惣菜 PR コーナー Today's Special をご覧ください(日により 品物が異なります)



煮物盛り合わせ 5.50
(日によって異なります)



Spicy Burdock 4.00
キンピラごぼう



Slow Cooked Dried Radish 4.00
切干大根



Beef, Potato and Vegetable 5.95
肉じゃが



Taro w/ Chicken Meat Sauce 5.50
小芋そぼろ

煮物 炊き合わせ 小芋の煮ころがし かぼちゃの煮物 高野豆腐 こんにやく
筑前煮 野菜豆 ナスの煮浸し 蓮根のピリ辛炒め ピリ辛胡瓜炒め 豚汁 他