

ほんのりやさしい春 お客様の身体に優しい旬の食材

春の香り豊かな
そら豆の殻焼 **三〇〇円** (税込)



春色を閉じ込めた
ホテルイカと
華の花の玉子とじ **四〇〇円** (税込)



春を味わう一品
若筍煮は焼 **四五〇円** (税込)



刺身と握りを両方どうぞ
飛魚の姿造りと
握り寿司セット **五八〇円** (税込)



ほろにがい春の便り
山菜天ぷら **四五〇円** (税込)



そのまま刺身も、軽く炙ったタタキもお好みどうぞ
かつお刺身・タタキ **四五〇円** (税込)



刺身と握りを両方どうぞ
小鯛姿造り
寿司セット **一三〇〇円** (税込)



アツアツのホクホク
男爵羊コロッケ **三八〇円** (税込)
(野菜ミックス)



いい味でしゅう
毛ガニ汁 **三〇〇円** (税込)



上質の旨味たっぷりの豚を召し上げ
イベリコ豚の三種しやぶしやぶ **二二〇〇円** (税込)
(豚トロ・肩ロース・バラ)



3月・4月・5月限定

春の一押し美酒

SUNTORY
山崎蒸留所“仕込水”割り
オン・ザ・ロックウイスキー



●すべて貯蔵12年以上のオリジナル原酒使用
【キーモルト】
山崎蒸留所シェリーカスク1991
●山崎の仕込水使用
天王山の麓、利休が愛した山崎の名水
アルコール度数：12% 225ml **590円** (税込)
●これはお酒です。●未成年者の飲酒は法律で禁止されています。●お酒は何より適量です。製造・販売 サントリー株式会社



イベリコ豚とは…
黒い毛と黒いひづめを持った、スペイン原産の黒豚です。
野生に近い種のため、自然放牧で肥育しています。
肥育の最終段階において、森に放ちスペインのどんぐり「ベジョータ」を食べさせて脂質を高めます。
アミノ酸をたっぷり含み、非常に甘いのが特徴です。脂身の57%はオリーブ油の主成分と同じ「オレイン酸」ですので、普通のお肉よりコレステロールの心配がいりません。

くつろぎの里
庄や