

源へようこそ。  
ごゆくりお過ごしください

# 本日のおすしめ

## 1. のど黒炭火炙り

Nodokuro Aburi-Seared rosy seabass.

高級魚を贅沢に炙りました。



690B

## 2. イカげそ一夜干し炭火炙り

Ikageso Ichiyaboshi-Grilled Semi-dried Squid arms with wasabi mayo.

160B

## 3. ぶりかま炭火焼き limited!!

Charcoal grilled Buri Kama (Yellowtail collar)

鮮度抜群のお刺身用ぶりかまを炭火焼きに。

280B

## 4. 自家製 鶏のレバーパテ

Chicken liver pate Japanese soy sauce flavor

醤油を効かせた和風レバーペーストです。

240B

## 5. 赤海老アヒージョ

Red Shrimp Ajillo

濃厚な味噌が溶けこんでます。

350B

## 6. 赤海老炙り(2尾)

Aka ebi Aburi-Seared red Shrimp (2pcs)

お刺身用の海老を炭火で軽く炙ります。

150B



7. 牛タン赤ワイン煮 350B

Gyutan Akawainni-Beef toung stew.

じっくり煮込んだ牛タンと味の増を効かせた赤ワインソース。

8. チーズつくね棒 90B

Cheese Tsukune Bou-Ground chicken meat  
with melted cheese.

9. 地鶏たたき 220B

Jidiri Tataki-Medium rare chicken with Ponzu(citrus)

鮮度抜群の地鶏を炭火で炙り自家製ポン酢と合わせたオズボの一品

## 季節の土鍋ご飯・釜飯

Japanese Four Seasons Pot rice, Small iron pot.

10. いくらと鮭の炊き合わせ飯

Japanese clay pot rice with Ikura and Salmon.



• 土鍋 Pot rice 650B

• 釜飯 Small iron pot 390B

11. 真鯛あらの炭火炙り飯

Japanese clay pot rice with Cheak of Red Seabream.

• 土鍋 Pot rice 580B

• 釜飯 Small iron pot 380B

• 土鍋ご飯...約3~4人前 Pot rice for about 3~4 people.

• 釜飯 ...約2人前 Small iron pot for about 2 people.

炊き上がりに30分程お時間をいただきます。

30 minutes Cooking time.