

*Chef's
Recommendation*

ニュージーランド産のスプリングラムは、
ニュージーランドの豊富な水資源と豊かな
土壌で育った栄養価の高い牧草を食べて育ちます。
スプリングラムには栄養価の高い良質のたんぱく質が
含まれており、さらにコレステロールを減らす
不飽和脂肪酸やビタミンB群、鉄分、亜鉛が豊富で
牛肉や豚肉に比べカロリーが低い為、ダイエット
出来るお肉としても注目を浴びています。
また、柔らかくクセが少ないスプリングラムは
ラム肉を初めて食べる方や、苦手な方にも
おすすめです。ぜひご賞味ください。

スプリングラム ラムチョップ

Grilled lamb chops with herbs

1本／ ¥880

4本／ ¥3,300



鉄板餃子

Hot plate gyoza

¥1,320



ピリ辛いか软骨

Spicy fried squid
cartilage

¥880



青森県産

にんにくのたまり漬け

Tamari (aged soy sauce)
pickled garlic ¥550



牛タンつくね

Beef tongue
meatballs

¥1,100



うなぎの肝焼き

Grilled eel liver

¥880



手羽元唐揚げ〈旨塩〉

Fried chicken wings
(flavored salt) ¥990



薩摩揚げ盛り合わせ

しらす棒天・枝豆

Assorted satsuma-age
(a kind of fried kamaboko)

¥1,100



ポップコーンシュリンプ

アボガドディップソース

popcorn shrimp
Avocado Dipping Sauce

¥880



熟成キムチ

Aged kimchi

¥770