

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



鶏ハラミと キャベツの炒め

Sauteed chicken diaphragm and cabbage

¥1,320



ピリ辛いか軟骨

Spicy fried squid cartilage

¥880



ねばねば野菜の冷奴

Tofu served cold of something sticky vegetables

¥880



山芋の短冊揚げ

Deep-fried yam on a strip of paper

¥880



うなぎの肝焼き

Grilled eel liver

¥880



炙りししゃも

Roasted shishamo smelt

¥770



もろ味噌きゅうり

The cucumber which was tossed with miso

¥660



スパイスミックスナッツ

Spicy mixed nuts

¥660



熟成キムチ

Aged kimchi

¥770