

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



豚もつ煮

Braised pork offal ¥990



ブラックペッパーの
薩摩揚げ

Black pepper satsuma-age ¥880



ごぼうの唐揚げ

Deep-fried burdock root ¥880



うなぎの肝焼き

Grilled eel liver ¥880



炙りししゃも

Roasted shishamo smelt ¥770



ささみの
紅ショウガ揚げ

Red ginger fried chicken tender ¥880



スパイスミックスナッツ

Spicy mixed nuts ¥660



熟成キムチ

Aged kimchi ¥770