

焼きたて厳選鮮魚4種

厳選鮮魚4種を焼き上がった順に「最高の一番美味しい状態」でご提供。

ぜひたぐって
美味しくお召しあがり

焼きたてが
一番美味しい

 <p>脂のりのり 「銀ダラ」</p> <p>満ちほど脂がたっぷりあって お肌身はふっくらで美味</p>	 <p>厳選自製さ仕入丸 「サーモンイクラ」</p> <p>豪華にあり輝くイクラと 肉厚サーモンを一緒にどうぞ</p>	 <p>北海道水揚げ 「とろ塩サバ」</p> <p>皮目と身の間から満ちるほど の脂がたっぷりです</p>	 <p>愛知の味あい 「高級鰻」</p> <p>厚皮でじっくり焼き上げ旨味 を閉じ込めふっくら仕上げ</p>
---	--	---	---

焼きたて白米

新年のコレヒカリを使用
炊き立ては香りよく粒立つ旨味



大根鬼おろし

魚の味を引き立てる
欠かせない脇役



手作り味噌汁

旬の時期に合わせて味噌汁をご用意
懐かしさとホッとする味わい

自家製イカ塩辛

自家と物産群
一度食べるとやみつきになる味



税抜 1,480円
税込 1,628円

焼きたて 新焼魚の会

<p>さらに美味しい 焼きたて魚とご飯のお供</p>	<p>塩レモン さっぱりと爽やかな お魚の味を引き立てます</p>	<p>麻辣山椒 ピリっとした辛さと風味が たまらない旨さ</p>	<p>食べる醤油 自家製のありそうで なかった新しい醤油の味</p>	<p>海苔佃煮 自家と物産群 何年でもいける旨さ</p>
--------------------------------	---	--	--	--------------------------------------

特製ニンニクバター
ソースの香りが食欲をそそる



ひとくち食べ
ればとまら
ない旨さ

沖縄名物
豪快料理

これが沖縄生まれ

厳選鮮魚

一尾丸ごと

ガーリックバター焼き定食
（自家製濃旨ガーリックバターソース）

税抜 1,480円
税込 1,628円

【おかわり自由】 炊き立てご飯 / 自家製イカ塩辛
【さらに美味しい】 自家製イカ塩辛 食べる醤油 海苔佃煮
ご飯のお供

焼きたて厳選お肉4種

厳選お肉4種を焼き上がった順に「最高の一番美味しい状態」でご提供

お肉追加できます

・牛肩ロース1枚
・ハラミ・赤身肉ハンバーグ
各種 税込 350円 382円



こだわり一枚焼き
「黒毛和牛 肩ロース」
ほどよくサシが入り上質な脂のうまみと香りが特徴。御黄タレと一緒にどうぞ



外モモと内モモの旨味凝縮
「赤身肉100% ハンバーグ」
こだわり部位の赤身部分だけを合い挽きにして焼き上げた、赤身肉の旨さが詰まった特別ハンバーグ

超厳選希少
「仔牛の牛タン」
ミルクで育てられた仔牛の牛タンは身がやわらかく絶品。塩レモンがオススメ

肉肉しい味わい
「ハラミ」
牛の横隔膜。脂の甘みも豊富なので赤身肉に近い滋味深い味わい

炊きたて白米
新年度のコシヒカリを使用
炊きたては香りよく際立つ旨味

大根鬼おろしカウチキ
焼き肉には欠かせない名脇役
手が止まらなくなる旨さ



手作り味噌汁
旬の時期に合わせた味噌汁をご用意
慣れたんだホッコりする味わい

自家製イカ塩辛
白米と相性抜群。一度食べるとクセになるやみつきになる味

系列焼き肉店
焼肉セブン監修

お肉にこだわった
新焼肉定食

税抜 1350円
税込 1485円



さらに美味しい
焼き肉とご飯のお供

塩レモン
さっぱりでお肉がもつ
本来の味を引き立てます

麻辣山椒
ピリッとした辛さと風味が
止まらない旨さ

食べる醤油
自家製のありそうで
なかった新しい醤油の味

海苔佃煮
白米と相性抜群
何杯でもイける旨さ

函館より産地直送

豪快で贅沢 箱ウニ定食

税抜 2,500円
(税込 2,750円)

数量限定
売り切れ
御免

ニ厳選食材がいろいろ味わえる贅沢な定食ニ



函館直送
「丸ごと箱ウニ」
磯の息が詰まった濃厚な
味わいを箱ごと取り占め



厳選輸入丸
「高級海苔」
パリパリ食感で香りしっかり
ウニを巻いて一緒にどうぞ



北海道産
「とろ塩サバ」
皮目と身の間から滴る
ほど脂がノリノリ



至福の味わい
「高級鰻」
炭火でじっくり焼き上げ
ふっくら仕上げ



【おかわり自由】炊き立てご飯 / 自家製イカ塩辛 / 漬物
【さらに美味しい】
ご飯のお供
塩レモン 麻辣山椒 食べる醤油 海苔佃煮
さっぱりと食材本来の ピリッとした辛さと 自家製のありそうで 自家と物性抜群
味を引き立てます 風味が止まらない旨さ なかった新しい醤油の味 何杯でもイケる旨さ