

謹製おせち料理のお知らせ

職人仕込みのおせち黒内金三段重

ご予約受付中

特選食材

●希少美味！摩周湖和牛

程よいサシの入った赤身肉△△以上を仕入れてます
噛むほどに旨み溢れる至福の味わい

ゴールデンジューシーなローストビーフ

自然栽培野菜と果物100%の自家製タレ付き
やっぱり嬉しいすき焼き

●北海道ブランドポーク・ゆめの大地

うまい豚は脂がすつきり甘くてくどくない！

直火で香ばしく焼いたバラ&肩ロース網焼き

うす切りロースしゃぶしゃぶ

とろとろバラ角煮だし巻き(温め推奨)

●極めて希少な旨い特上鮭く大助(キングサーモン)

脂ノリノリの西京漬け

●蝦夷鮑の柔らか煮、自家製天日塩いくら

オホーツク帆立貝柱、真つぶ、タコ、真鱈

海老など様々な魚介をお酒のアテにも至福な

逸品に仕上げて盛り込みます

●当店看板のカツオだしたっぷりのだし巻きを4種

辛子明太子、鹿児島うなぎ(温め推奨)

五目巻き、ゆめの大地バラ角煮(温め推奨)

特選食材の他にもその時期仕入れ可能な自然栽培野菜や

美味しい旬の食材を調理して盛り込みます