

# 生もの

低温調理やホルモン逸品

おすすめ

梅肉ポン酢で食べる白センマイ刺し

880 (税込 968)

ハツのコンフィ

680 (税込 748)

ハツをオイルなどに漬けじっくり低温調理  
大粒の粒マスタードと一緒にどうぞ

タン刺し

980 (税込 1,078)

特選はらみ刺し

1,280 (税込 1,408)

特選さがり刺し

1,280 (税込 1,408)

タンの燻製

500 (税込 550)

低温調理 和牛刺し

1,280 (税込 1,408)

おすすめ

低温調理 牛レバ刺し

880 (税込 968)

冷製 牛レバニラ

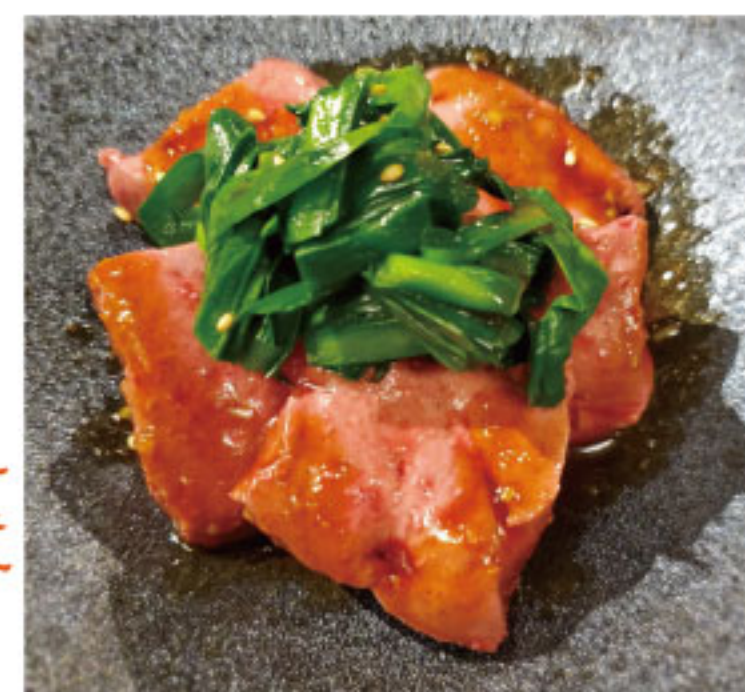
650 (税込 715)

時間をかけて低温調理することで、焼くと出る臭みや食感を抑え  
そこに特製のレバニラソースと茹でたニラで冷製レバニラの完成

本日のローフード盛り合わせ 1,580 (税込 1,738)



タンの燻製



冷製牛レバニラ

白センマイ刺し、タン刺し、特選はらみ刺し、特選さがり刺し以外は低温調理または、燻製しております。

※写真はイメージです

# ユッケ

オリジナル

おすすめ

あかみユッケ

1,080 (税込 1,188)

ユッケタン

1,080 (税込 1,188)

ヒレユッケ

2,280 (税込 2,508)

うにユッケ

1,880 (税込 2,068)

豊洲の市場から直送される卸業者が選んだお肉に合ううにを使用  
ウニとお肉のコラボは最高

特選はらみユッケ

1,580 (税込 1,738)

おすすめ

チーズユッケ

1,180 (税込 1,298)

赤身、卵黄、たっぷりのパルミジャーノレッジャーノ  
口の中で広がるお肉のカルボナーラ

青唐辛子の塩ユッケ

1,180 (税込 1,298)

一味違うピリ辛ユッケ

癖になる お酒にあう 青唐辛子がほしくなる 辛さ🌶️



あかみユッケ



チーズユッケ

特選はらみユッケ、ユッケタン以外は低温調理済みのお肉を使用しております。

当店の生ものは、食品衛生管理者のもと厚労省の定める基準に従って  
万全に調理提供しておりますが、お子様・ご高齢のお客様・免疫力の  
低いお客様は、食中毒等のリスクが高くなる恐れがあるため、  
生食はお控えくださいますよう、お願いいたします。

※写真はイメージです