

どちらかチョイス choice  
choiceはお一人様¥300にてplusにもなります。



冬  
FUYU

冬のイタリアン&デザートチョイス

イタリアンチョイス：ヤリイカとオリーブ、ケーパー、トマトを使用したスパゲッティとイタリア貝とショートパスタを合わせたトマトグラタンです。

choice

デザートチョイス：冬のデザートはゆずのピールを入れた「ゆずソルベ」とベリーのソースと生クリームの上にサクサクのクレープ生地を加えてとろけるガトーショコラをのせた、パフェ感覚の「ガトーショコラのグラス仕立て」です。

choice



choice対象

choice対象

choice対象

90分  
飲み放題付  
瓶ビール・焼酎他  
ソフトドリンク  
各種

どちらかチョイス choice



きりたんぼ鍋  
今年は秋田名物の「きりたんぼ鍋」です。ご飯をついて棒につけて焼いた「たんぼ餅」を切りながら鍋に入れたところから「きりたんぼ」と言われます。鶏・牛蒡・舞茸等の具材を熱々でお召し上がりください。



若鶏のトマト鍋  
鶏ガラベースのフイヨンに魚の旨味を加え、若鶏と野菜とトマトを入れました。さっぱりとしたスープの鍋に仕上げました。



海鮮辛味噌鍋  
いろいろな種類の海鮮をふんだんに使った辛味噌のきりたんぼ鍋に、みじん切りにした新鮮な海苔の旨みと相まった辛さをお楽しみください。

ちい鍋は熱熱を楽しんで頂けるよう工夫しました。大鍋の中で湯煎され、お召し上がりの直前に仕上げられます。



例えば、折衷パック 写真は盛り込み  
¥6,000 お一人様税送料込  
コース(個人盛り)の場合はプラス¥500



OO-NABE CHII-NABE

2018・19年冬「大鍋・ちい鍋」  
選べる、「ご宴な」忘新年会。  
鍋は本ページ記載の全パックに付いています。(写真はちい鍋)

¥5,000

- choice 大鍋チョイス  
冷たいあん肝茶碗蒸し
- choice イタヤ貝とパンネのトマトグラタン  
やりのかぶのブタネスカ風スパゲッティ
- ソーセージと根野菜の煮込み  
揚げ春巻  
豆腐の辛し煮  
雑炊
- choice ガトーショコラのグラス仕立て  
ゆずソルベ
- コーヒー

¥6,000

- choice ちい鍋チョイス
- choice 鮫鱈の唐揚げ
- choice イタヤ貝とパンネのトマトグラタン  
やりのかぶのブタネスカ風スパゲッティ
- 季節のおすすめ
- 若鶏のフリカッセ
- 海老の子リソース煮
- 四川風辛口麻婆豆腐
- 焼きおにぎり茶漬け
- choice ガトーショコラのグラス仕立て  
ゆずソルベ
- コーヒー

¥7,000

- choice ちい鍋チョイス
- 鱈のお造り
- 魚介のマリネカプリ風
- 季節のおすすめ
- カモ肉と蟹爪の揚げ物
- 麦豚と帆立貝の煮
- 仔牛のサルティンボッカ
- 焼きおにぎり茶漬け
- choice ガトーショコラのグラス仕立て  
ゆずソルベ
- コーヒー

和食から、旬の鱈にとろろをのせて蒸し上げ、なめこの餡を掛けました。とろろのほっこりとした食感が鱈の美味しさを引き立てます。



如月

2月・鱈のとろろ蒸し

中華から、鷹の爪でピリリと辛味を加えた醤油味のタレで、蓮根とじやがいものそれぞれの食感と甘味をお楽しみいただくと共に麦豚の味を活かした炒めのお料理です。



睦月

1月・麦豚肉と蓮根の炒め

洋食からホタテ貝とサーモン、冬野菜を使用し、たっぷりな具材の旨味を押し込んだクリームをパイ生地で包んで焼いた一品です。



師走

12月・ホタテ貝とサーモンの  
クリームカップパイ

季節のおすすめ  
月替わりの美味しさです。