



10月のおすすめアラカルト スペシャルメニュー



漬けサーモン茶漬け
イクラのせ
2,012円 (税サ込2,500円)

チリ産サーモンを
お茶漬けスタイルで。
イクラとご一緒に
お楽しみください。

サンマときのこ天付
蕎麦又はうどん
(冷または温)
2,012円 (税サ込2,500円)

旬のサンマと薫り高い
きのこ4種を天婦羅に。
秋の味覚を感じられる
一品です。



余市北島豚
きのこクリームソース
(ライス 味噌汁 サラダ付き)
2,012円 (税サ込2,500円)

近郊 余市産北島豚
ロースをシンプルに
グリル。きのこクリーム
ソースが良く合います。





October Special A La Carte Menu



**Marinated salmon Chazuke
with salmon roe on top**
¥ 2,012 (¥ 2,500)

Chilean salmon in a
Ochazuke style.
Enjoy it together with
some salmon roe.

**Soba or Udon with grilled
saury and mushroom tempura**
(cold or hot)
¥ 2,012 (¥ 2,500)

Tempura with seasonal
pacific saury and
4 fragrant mushrooms.
Enjoy the flavors of autumn.



**Yoichi Kitajima Pork with
Mushroom Cream Sauce**
(served with rice, miso soup,
and salad)
¥ 2,012 (¥ 2,500)



We simply grilled pork loin
from Kitajima in nearby Yoichi.
The mushroom cream sauce
goes really well with it.