

2023.4.20放送 ぐるぐるナインティナイン「ゴチになります!」に出演しました!
提供した料理のボリュームや食材を一部変更して、リーズナブルにご用意!
是非お召し上がりくださいませ。(＊メニュー名・価格・食材等は放送内容と異なります)

ENTREE

- 🍴 黄ニラのナムルと和牛のユッケ 1950
卵黄の燻製しょうゆ漬け
CHIVE NAMUL & BEEF YUKHOE,
SMOKED EGG YOLK PICKLED IN SOY SAUCE
- タスマニアサーモンのミキユイと金柑、
マスカルポーネの白和え 950
TASMANIAN SALMON MICKY & KUMQUAT,
MASCARPONE SHIRAAE
- 🍴 本日鮮魚の昆布締めと春野菜のカルパッチョ
土佐酢のジュレ 1500
TODAY'S FRESH FISH KELP
& SPRING VEGETABLE CARPACCIO
- 🍴 油かすと三浦大根のおでん
アルマニャックの香 1200
OIL CAKE & MIURA RADISH ODEN
WITH ARMAGNAC FLAVOR

FISH

- 甘鯛のうろこ焼き 2000
発酵エシャロットとレモングラスの
エスニックコンソメ仕立て
GRILLED TILEFISH, FERMENTED SHALLO
& LEMONGRASS ETHNIC CONSOMME
- 🍴 伝助穴子とポルチーニ茸のクリームコロッケ 1950
DENSUKE CONGER EEL
& PORCINI MUSHROOM CREAM CROQUETTE
- 雲丹しんじょうと淡路島産新玉葱のベニエ 1400
磯の香 淡雪塩で
SEA URCHIN & NEW ONION BEIGNETS FROM AWAJI ISLAND
- ウマヅラハギと春の山菜の
肝バーニャカウダ 1800
BAGNA CAUDA LIVER OF BLACK WIG TANG
& SPRING MOUNTAIN VEGETABLES

MEAT

- 🍴 河内鴨のレアカツ 2200
自家製ウスターソースと馬告
RARE DUCK CUTLET
WITH HOMEMADE WORCESTERSHIRE SAUCE & MARGAO
- 🍴 大和肉鶏の炭火焼 2200
桜海老レモン麴と
和歌山県産こくみトマトのケッカソース
CHARCOAL-GRILLED CHICKEN WITH SHRIMP LEMON KOJI
& KOKUMI TOMATO KEKKA SAUCE
- 🍴 しまね和牛シャトーブリアンの炭火焼 6000
筍と難波ねぎの椒麻
CHARCOAL-GRILLED WAGYU CHATEAUBRIAND,
BAMBOO SHOOTS & GREEN ONION PEPPER
- 福井県池田町産熟成鹿ロースのロティ 2350
フランボワーズとビーツのボルシチ仕立て
AGED DEER LOIN ROTI RASPBERRIES & BEETROOT BORSCHT
- 🍴 氷見放牧豚肩ロースのソテー 1950
山ウニのクリームソース
SAUTÉED PORK SHOULDER LOIN
WITH MOUNTAIN SEA URCHIN CREAM SAUCE
- 🍴 スパイス香る仔羊の麻婆豆腐と 1100
水牛のモッツアレラチーズ
SPICED LAMB MAPO TOFU & BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

SPECIAL

- 🍴 真鯛と蛤 白味噌とサフラン 3200
桜海老のピリ辛ブイヤベース
RED SEA BREAM & CLAMS SERVED
WITH WHITE MISO & SAFFRON,
SPICY SAKURA SHRIMP BOUILLABaisse

RISO

- 🍴 フグの白子と空豆、ゴルゴンゾーラのリゾット 2500
FUGU MILT & BROAD BEANS, GORGONZOLA RISOTTO
- 🍴 ホワイトアスパラとトリュフの土鍋ご飯 3300
WHITE ASPARAGUS & TRUFFLE RICE IN A CLAY POT

RECOMMEND