花楽

逸品料理

料理長こだわりの季節の逸品料理。
厳選して取り揃えたお酒とご一緒に、お楽しみくださいませ。

お造り６種類の盛り合わせ（2～3人前）
4,500円

旬の魚介６種を盛り合わせた贅沢な逸品。
酒の肴に、おろしたての山葵でお召し上がりください。
※前日までにご予約ください。魚の種類は日により異なります。

※掲載の料金は、消費税・サービス料込の価格です。

赤地鶏塩焼き　2,420 円

“奇跡の岩塩” と呼ばれるヒマラヤ岩塩で味付けし
表面はカリッと、中はジューシーに焼きました。柚子胡椒をつけてお召し上がりください。

イセエビのお造り（2 ～ 3 人前）　10,000 円

丸ごと一尾をお造りに。イセエビの甘味と食感をお楽しみください。
お頭は、翌朝のお味噌汁でご用意いたします。
※3 日前までの事前予約制です。

赤地鶏から揚げ　2,420 円

自家製醤油ベースのタレに漬け込み
カラッとジューシーに揚げました。

焼きからすみ　3,630 円

カラスミを炙り香ばしさ・甘味を引き出しました。
辛みの利いた大根と一緒にお召し上がりください。

マナカツオ西京焼き　3,025 円

西京味噌に自家製ブレンド調味料を加え
じっくり漬け込み焼き上げました。

※掲載の料金は、消費税・サービス料込の価格です。