

冬季限定

蘇枋の小鍋

NABE



“YUDOFU”
BOILED HOMEMADE TOFU

自家製湯豆腐 蕎麦出汁仕立て
北海道産とよまさり大豆を使った自家製豆腐を
蕎麦屋風にアレンジした湯豆腐

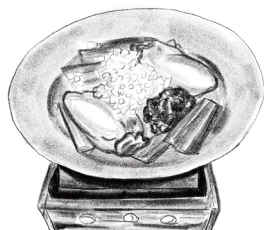
950 円



YONEZAWA PORK & JAPANESE PARSLEY
米澤豚と仙台セリの小鍋

しっかりとした旨味の米澤豚と旬の仙台セりを
合わせた小鍋。板尾揚げと一緒に。

1200 円



OYSTER & SHIMONITA LEEK
浦村産 大粒牡蠣と下仁田葱の小鍋

旬の下仁田葱と大粒牡蠣を聖護院大根のみぞれ
辛味噌で仕上げた一品

1450 円

蘇枋のお刺身

SASHIMI

SASHIMI PLATTER

蘇枋のお刺身盛り合わせ

蘇枋スタイルの盛り合わせは、
それぞれのお魚にあった調理法で。

一人前 900 円

※ご注文は二人前より承ります



MAGURO “CHU-TORO” - FATTY TUNA
本鮪中トロ

1100 円

STRIPED JACK WITH SPICY SESAME SAUCE
愛媛県産 しまあじ 胡麻ダレと黒胡麻辣油

950 円

VINEGARED MACKEREL
長崎県産 真鯖の×鯖

850 円

SPICY STRIPED JACK NAMEROU
福岡県産 真鯨の辛味なめろ

750 円

BROILED OCTOPUS
青森県産 炙り水蛸 追い鯉の梅肉

800 円

ONAGAWA SEA URCHIN
北海道利尻産 生雲丹

1400 円

All prices listed are tax excluded. 10% tax will be added to the total. 表示価格はすべて税抜き価格です。別途 消費税を頂戴致します。

We kindly ask you for an additional ¥350 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.

17時以降コベルト[席料]をお一人様350円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。