



春季限定

焼肉の名門
TENDAN

天壇

季節の特選フルーツとアイス

〈一例〉苺と煎茶のアイス ビターチョコのソース
1,100円



季節のシャーベット

〈一例〉苺のシャーベットと不知火・ブラッドオレンジ等
770円

旬果生搾りサワー

〈一例〉不知火・ブラッドオレンジ等
1,000円



【生マッコリ】

ボクスンドガ ソンマッコリ

ボトル 6,600円

天然の炭酸がたっぷり入っているシャンパンのようなマッコリです。
炭酸の清涼感と酵母が生きている自然発酵の味を存分にお楽しみください。



【オレンジワイン】

サントール ロディテイス

グラス 1,600円

ボトル 8,250円

赤・白・ロゼに続く第4のワインと話題のオレンジワイン。ロディテイスを果皮と共に漬け込みアンフォラと呼ばれる甕で自然発酵させた独特の渋みと酸味のバランスが整ったフルボディな味わい。



【スパークリングワイン】

シモネ・フェヴル

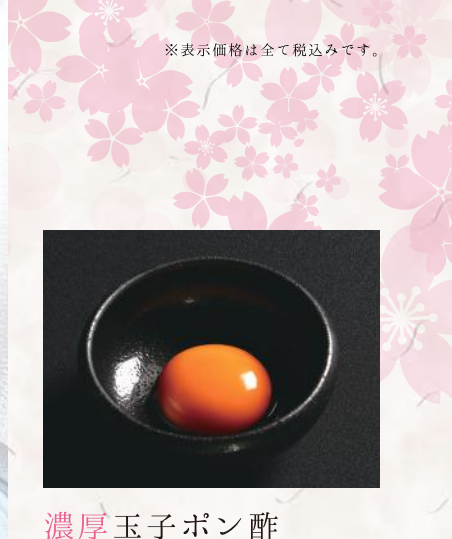
クレマン・ド・ブルゴーニュ

グラス 1,500円

シャンパンと同じ瓶内二次発酵による伝統的な製法で造られるスパークリングワイン。フレッシュさとミネラルを感じる味わい。



※表示価格は全て税込みです。



※表示価格は全て税込みです。

黒毛和牛極上タンの焼しやぶ
～濃厚玉子ポン酢～

3,950円

薄く切った黒毛和牛長タンをサッと炙るように焼き、茗荷、白葱、赤からし菜等の香味野菜を巻き、特製の濃厚玉子ポン酢に付けてお召し上がりください。

蛤と春野菜の土瓶蒸し

1,650円

菜の花や筍など春野菜に蛤の出汁がとてもよく合う逸品です。相性抜群な木の芽の香りと共にご堪能下さいませ。

濃厚玉子ポン酢

1個 200円

濃厚卵「全卵・卵黄」

1個 150円

京都嵯峨たまごや特別濃厚卵使用



特撰アスパラ食べ比べ

2,310円

2Lサイズ以上の極太アスパラ。独特な風味とクリーミーで生でも美味しいホワイトアスパラと、色鮮やかで瑞々しく香りの強いグリーンアスパラを食べ比べ頂けます。

季節野菜の生キムチ盛り合わせ

750円

<一例>菜の花・蕾菜・スナップエンドウ等旬な野菜をキムチにし、季節感を感じられる逸品。瑞々しい野菜と甘辛いタレはお酒のお供にも最適です。

イカフェ

1,600円

肉厚で食感が良く、しっかりとした旨味があり「イカの王様」と呼ばれるアオリイカと千切り野菜を甘辛いタレで絡めた韓国風刺身。レモンでさっぱりとお召し上がり頂けます。