

サラリーマンが好む刺身・海鮮を2ページ使い、このメニューブックのメインカテゴリにする。肴も食べられる和食の居酒屋をお客様に印象つけるため。

小カテゴリ

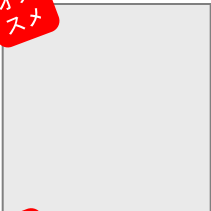
ロスになりやすいので、少し目立たせる

お刺身

◎マグロ刺し	680円(税込み714円)
●サーモン刺し	680円(税込み714円)
●タコ刺し	780円(税込み819円)
●ホタテ刺し	780円(税込み819円)
●カツオ刺し	680円(税込み714円)
●甘えび刺し	680円(税込み714円)

海鮮料理

オススメ



漁師が好んだ料理。  
新鮮な魚たちが口の中でとろけます

◎海鮮味噌なめろう  
680円(税込み714円)

オススメ



脂ののったさわらを西京味噌で漬け込み  
旨みを逃がさず焼き上げます

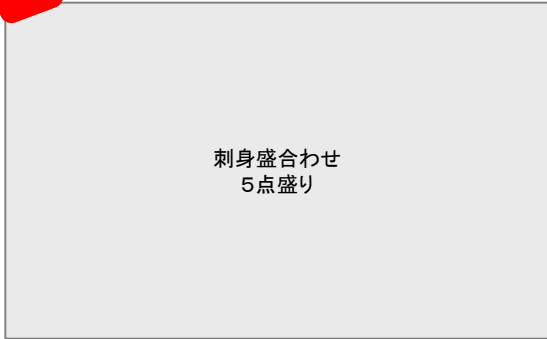
◎さわらの西京焼き  
780円(税込み819円)

- ほっけの塩焼き 780円(税込み819円)  
焼き魚といえばほっけです！
- エリンギとサーモンのホイル焼き 880円(税込み924円)  
旨みを逃がさず包み焼きに。
- 鯛のカルパッチョ 680円(税込み714円)  
新鮮な鯛をオリーブオイルで洋風に。

みんなでお刺身なら、盛合わせがお得！  
刺身盛合わせ

人気

3～4人のグループにオススメ



刺身盛合わせ  
5点盛り

◎お刺身5点盛り  
1,980円(税込み2,079円)

刺身・海鮮の料理

人気

2～3人のグループにオススメ



刺身盛合わせ  
3点盛り

◎お刺身3点盛り  
1,380円(税込み1,449円)

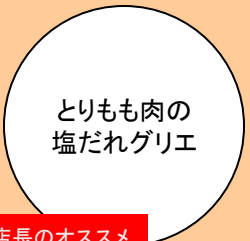
盛合わせは、5点盛りも3点盛りもオススメ扱い。自分たちはどっちを頼めばよいのかを明確にした。

料理長の一押しと店長のオススメどっちが好き？



料理長一押し！

◎豚と大根の角煮  
880円(税込み924円)  
丸一日煮込んだ豚肉が  
口の中でとろけます。



店長のオススメ

◎とりもも肉の塩だれグリエ  
780円(税込み819円)  
ももの一枚肉を  
特製塩だれで！

●お肉の料理

- 和牛サイコロステーキのおろし添え 980円(税込み1,029円)
- ◎とりもも肉の塩だれグリエ 780円(税込み819円)
- とりササミのタタキ 580円(税込み609円)
- ◎豚と大根の角煮 880円(税込み924円)
- 豚キムチ炒め 680円(税込み714円)

●揚げもの

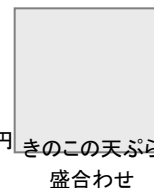


オススメ

ジューシーなもも肉がプリプリです！

◎とりもも肉のジューシー唐揚げ  
680円(税込み714円)

- ほくほく新じゃがのポテトフライ 480円(税込み504円)
- キノコの天ぷら盛り合わせ 780円(税込み819円)
- カキフライ 680円(税込み714円)



きのこの天ぷら  
盛り合わせ