

### 春菊ともやしのナムル

350円

春菊ともやしを軽く茹でて、ガラスープとゴマ油をきかせて和えました。煎りゴマの風味豊かな一品です。

ゴマの香ばしさと野菜のシャキッと感を



### メヒカリのから揚げカレー塩

650円

メヒカ리를丸ごと味わえます。やわらかな身は食べやすく、ややピリリとした味わいのカレー塩で楽しめます。

スパイシーでふんわり食感



さっぱりポン酢で新鮮な魚介を堪能

### 蛸とヒラメのお造り

950円

新鮮なタコとヒラメの薄造りです。鮮度がよいからこそそのコリッとした食感を楽しめます。ポン酢でご提供します。



身のふっくら感と濃厚ソースを楽しむ

### ヒラメのカツレツフォアグラソース

1280円

フォアグラのコクを感じるクリーミーなソースが絶品です。淡泊なヒラメとの調和もよく、食べごたえがあります。



## (2・3F) るるぶキッチン

2・3Fでは裏面の1階メニューの注文も可能です。

期間限定  
フェア  
2024  
2/1~

# MEETS! 三陸・常磐 フェア

金額は全て税込です。

### 濃厚トマトスープ アメリカヌ仕立て 700円

エビのコクと甘みを堪能できるアメリカヌ風味のスープです。丸っと入ったトマトの食感もたまりません。

トマトの酸味がきいた  
コク深いスープ



ワサビをきかせてさっぱりと

### エゴマ豚の 和ローストポーク

1280円

ワサビ風味のきいたタレで仕上げました。エゴマ豚の甘みのある油とワサビの刺激が相性よく、爽やかな味わいです。



### 福、笑い米の 鯛茶漬 650円

強い甘みと香りが特徴的な「福、笑い」米を鯛茶漬で提供します。ワサビをきかせて、さっぱりとした後味です。



めにぴったりな  
贅沢茶漬

### MEETS! 三陸・常磐もの コース

全7品 5000円

※事前予約制

前菜のナムルにはじまり、メインに「ヒラメのカツレツフォアグラソース」、最後は「福、笑い米の鯛茶漬」という、全7品のコース料理でもご提供します。

三陸・常磐自慢の食材を  
お楽しみください

