



こだわりの地酒

全国各地で、こよなく愛されている地酒を毎月二種類厳選し、お客様にご案内致します テイスティングもできますので、お気軽にお申し付け下さいませ

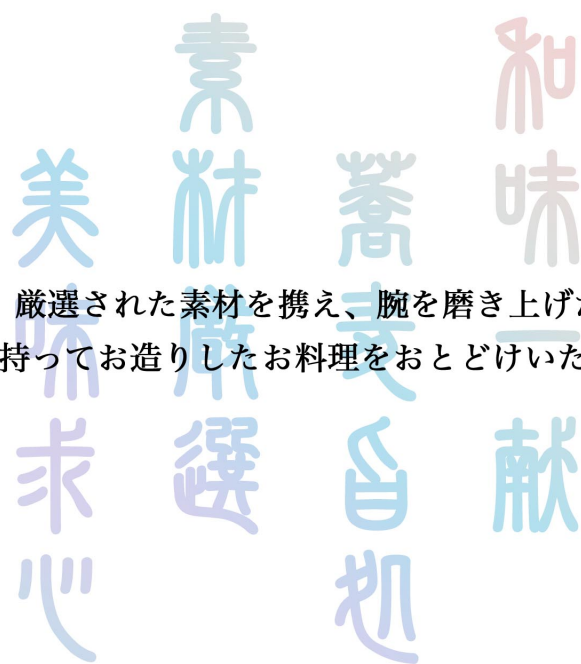


お蕎麦へのこだわり

北海道江丹別で委託栽培した蕎麦のヌキを、温度が上がらないように石臼で丁寧に碾き、打ちたてのお蕎麦を茹であげます

だしへのこだわり

各産地（薩摩の枕崎・山川や、土佐、清水など）の鰹節、宗田節、さば節、むろ鰹節、うるめ節を麺種に応じてバランスよく調合使用しております



四季折々、厳選された素材を携え、腕を磨き上げた調理人が自信を持ってお造りしたお料理をおとどけいたします

とんかつへのこだわり

病原菌を遮断した肥育農法で人工飼料を一切与えず、麦だけで飼育された無菌豚を使用し、揚げ油は香り立ちがとて良くあっさりとした“大豆白絞一番搾り”を使用しています



旬へのこだわり

四季のうつりかわりに合わせた山海の食材を用い、その持ち味を損なうことないよう気を配りながら調理致しております 旬をご堪能下さいませ

