

期間限定

旬の美味、集めました！

岩津ねぎとベーコンのオープン焼き

Baked iwatsu leeks and bacon in the oven

たっぷり岩津ねぎとドイツの伝統的な乾塩法で仕上げた本格派『農家のベーコン』をオープンで一緒に焼き上げました。

1,280円(税込)



気仙沼メカジキと岩津ねぎのカルパッチョ

Carpaccio of kesennuma swordfish and iwatsu leeks

気仙沼の海と朝来の大地が出会う、贅沢カルパッチョ。

1,380円(税込)



岩津ねぎの肉巻きフライ

Meat-wrapped fried iwatsu leeks

とろける甘さの岩津ねぎをお肉で包み、サクサク衣で仕上げました。

980円(税込)



産地直送!

岩津ねぎ

-IWATSUNEGI-

兵庫県朝来市、竹田城址の麓で育つ「幻のねぎ」岩津ねぎ。朝来の気候と軽い雪が育てた特別な甘み、日本三大葱の絶品ねぎです。冬のご褒美をご堪能ください。



アレルギーは大丈夫ですか？

■ 特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
■ メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。ご了承ください。

※写真はイメージです。



JOY OF LIVING WITH BEER