

当店のこだわり

お試し下さい！

☆ 新しい生ラム・カットステーキの食べ方

素材の味きわだつ料理。
備えつけの無煙ロースターでお楽しみください。

1. 珊瑚の塩（沖縄産）

塩の旨みが良質の生ラムのジューシーさを引立てる沖縄産、珊瑚の塩がおススメ！
香り豊かなブラックペッパーを調合しました。さっと振掛け焼いてお召し上がりください。

2. オリジナルステーキソース 和風ステーキソースに自家製ツングスカンソースを混ぜた、新しいステーキ感覚のタレです。

軽いタッチの味付けにこだわり、いくら食べても飽きのこないソースに仕上げました。
お好みで薬味を加えながら良質の生ラムを、ツングスカンとの違いをお楽しみください。

※ ソースに深みを加えたい方は、おろし生姜、おろしニンニクの調合をおススメします。

☆ 新しい生ラム・しゃぶしゃぶの食べ方

【ダシのこだわり】

中国料理にも使用する清湯スープと
根室沖で取れた根昆布でとったダシ、
さらに紹興酒で4時間蒸した干し貝柱を
混ぜてつくる究極のダシで
しゃぶしゃぶをお召し上がりください。

1. こだわりの塩（料理長のおススメ）

お椀に、①珊瑚の塩 ②干しえび ③ねぎ油 を入れ、しゃぶしゃぶのだし汁を注いでいただく。
さっぱりとした中に味の深みが加わり絶品です！

2. ごまダレ（副料理長のおススメ）

お椀に、①干しえび ②えび油 ③万能ねぎ を入れ、ごまダレに合わせていただく。
たまりません、この味！ 是非お試しください。

3. ポン酢

お椀に、①紅葉おろし ②かに油 を入れ、ポン酢に合わせていただく。
おろし生姜、おろしニンニクはお好みで！ お試しください。

4. 辛口のタレがお好きな方に

全てのタレに☆自家製ラー油☆を入れると、美味しさ さらにUP！

これからも新しい薬味を提供してまいります。 お楽しみにご期待ください。