

焼

◆旨辛豚スペアリブの

生七味焼き

・ 890円

外はカリッと中はふっくらに焼き上げたスペアリブは食べ応え抜群！ピリッと辛い生七味がクセになる！



初夏の おすすめ

猛暑に備えて 元気をチャージ！

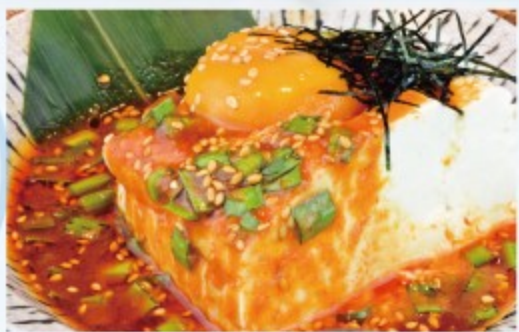
活魚旬菜
SABAI

さしあい

◆ゴニラ豆腐

・ 490円

あとを引く辛さで辛いもの好きの方におすすめ！お酒もすすみます！



※ゴニラとは・・・ニラと白髪菜をコチュジャンとゴマ油で和えたもの。

◆えび湯葉包み揚げ

湯葉の揚げ衣はサクサクの軽い・・・490円
食感で海老のすり身との相性抜群！



◆鶏背肉の彩り揚げ

～柚子胡椒味～ 590円
※鶏背肉とは、牛肉でいうサーロインの部分で1羽から極少量しか取れない希少部位。



◆夏野菜と

海鮮のジュレ

・ 390円

あつさり爽やかなジュレ。見た目にも涼しげな夏にぴったりの一品。



具沢山で満足すること間違いなし！

◆冷製パスタ

・ 590円

道産小麦の生パスタとさっぱりとしたトマトベースの冷製スープが良く合います。



◆プリプリ海老&

ガツンとパクチー 生春巻き

・ 590円

パクチーの香りを包み込んだ、パクチー好きにはたまらない一品。香り豊かなバジルソースに付けて美味しき倍増！



◆居酒屋のハロハロ

・ 490円
※ハロハロとは、フィリピンのデザートで「混ぜこぜ」という意味。



思いっきり混ぜて食感を楽しみながら食べるのがフィリピン流。

※表示価格に消費税8%を加算させていただきます。※天候や季節により産地の変更や盛合せ内容が変わる場合がございます。