

高森和牛の逸品

・高森和牛ほろほろ煮

660円

高森和牛のうで肉を4時間煮込み
ほろほろとろける柔らかさに仕上げました

・高森和牛

香味おろし和え 770円

高森和牛の切り落としをねぎ
大根・おろし・みょうがで
さっぱりと



・高森和牛と木の子の 旨味たっぷりサラダ 1,200円

希少な高森和牛のコクと木
の子の豊かな風味が重なり
合う、ごちそうサラダ



おたふくらぶ会員様限定
高森和牛シャトーブリアン
5,500円

最上級部位シャトーブリアンを
川棚らしく瓦で焼きあげます



おたふくらぶ

豊かな自然が育み、職人が磨く
やまぐちの食材

数量限定 一期一会の味わい

・贅沢切り落とし お試し井 990円



【17時以降限定メニュー】

希少銘柄高森和牛の切り落
とし肉に、卵のまろやかさ
と、たくあんの食感が調和
贅沢ながら気軽に楽しめる
お試しサイズの井です

岩国の山あい丹念に育てられた
幻の和牛

岩国ファーム

年間わずか250頭しか生産されない
希少牛

全国のコングールで数々の受賞歴を
誇る高森和牛は、研究を重ねた飼料
と清らかな水に育まれています
きめ細やかな肉質とオレイン酸豊富
な脂が織りなす芳醇な甘みとまろや
かな旨味



岩国



* 料金は全て消費税込です

本間さんの味わい豆腐

- ・本間さん特製 生湯葉刺し 880円

とろりとしたなめらかさ、ほのかな大豆の甘みと香り

- ・ざる豆腐 440円

大豆の旨みとなめらかな口当たりをそのままに



本間さんの豆腐 × 高森和牛

- ・ことこと煮込んだお豆腐と
高森和牛すじの小井

880円

高森和牛の牛すじと本間さんの豆腐をじっくり煮含めた、旨味ゆたかな小どんぶり

豊北町・栗野川の伏流水で
仕込んだ香り豊かな豆腐

本間豆腐店

豆乳を絞るすぎず、時間をかけて丁寧プレスすることで、大豆本来の旨味を引き出し、ざらつきのないなめらかな口あたりの豆腐へ
香り高く、上品な甘みが特徴



豊北



豊かな自然が育み、職人が磨く
やまぐちの食材

季節の逸品

- ・関門たこの柔らか煮 880円

出汁の旨味を含ませやさしく

- ・本日のお刺身 880円

その日、山陰で水揚げされる魚
魚種はスタッフにご確認ください

- ・無花果くるみ和え
ゆずきちの酢で 770円

無花果の甘みと胡桃の香ばしさ
ゆずきちの爽やかな酸味が引き立てる
季節の逸品

- ・特牛いかと木の子のホイル焼き 880円

特牛いかの甘みと木の子の香りを包み込み
ふっくら蒸し焼きにしました

- ・カマス天ぷら 770円

淡泊ながら旨味のあるかまスを天ぷらに

瓦
そば本店
お多福

【17時以降限定メニュー】



- ・黒ごまジェラート
芋きんとん鞍掛 660円

香ばしい黒ごまジェラートに
ほっくり甘い芋きんとんを鞍掛に
おさつチップスで食感も楽しい
和の甘味