

一品・つまみ

青梅産豚のタレカツ ¥800

青梅産豚を使用。

自家製塩麴に漬けたわらじカツに甘じょっぱいタレが抜群の相性

鯨ベーコン ¥800

くじら専門店『らじっく』のくじら使用。全くクセがない!

つまみに最高の一品

鯨の刺身(尾の身、赤身、鹿の子) ¥1,200

くじら専門店『らじっく』のくじら使用。

高タンパク低脂質、高鉄分に加えて疲労回復効果まである海ジビエ

海ジビエカツ〜鯨 & 鮫〜 ¥800

くじら専門店『らじっく』のくじらと鮫カツ使用。

柔らかく、玉ねぎと合わせる事で旨味が倍増の鯨カツ。

ふわふわジューシーで美味しい白身の鮫カツ

鶏の唐揚げ ¥800

自家製塩麴に漬けたしっとりジューシーな自慢の唐揚げ

鮎ちよびみそじゃがバター ¥700

秋川溪谷の鮎を使用した鮎ちよびと味噌を合わせた『鮎ちよびみそ』

はお酒にもご飯にも相性抜群

揚げ出し豆腐 ¥700

大豆の旨味がしっかり感じられる揚げ出し豆腐に

特製タレとスパイスを合わせて

湯豆腐(1人前) ¥1,000

地元野菜と豆腐専門店「たかさん豆腐」の絶品豆腐を使用

ピクルスの盛り合わせ ¥500

地元野菜を取り入れた自家製白キムチと自慢のピクルス

自家製豚ジャーキー ¥700

梅産豚を使用したヤミツキジャーキー

あきる野ハニークリームチーズ ¥700

あきる野産のハチミツを使用した特製クリームチーズ。

自家製のバケットも絶品

青梅産豚の自家製ベーコンサラダ ¥1,000

青梅産豚を使用した自家製ベーコンのサラダ。

鮎の旨味を移した鮎 oil ドレッシングが決めて

秋川牛ローストビーフサラダ ¥1,200

あきる野ブランド牛『秋川牛』を使用。自家製塩麴に

漬けた事で旨味が増し、しっとり柔らかな最高の仕上がりに

ひのはら舞茸サラダ ¥1,000

ひのはら村の『ひのはら舞茸』を使用。

味が濃く、しっかりとした食感の舞茸

デザート

石舟ジェラート(8種類) ダブル ¥550

トリプル ¥650

鎌倉のジェラート専門店 SANTI とのコラボジェラート。

地域の素材の味を抜群に滑らかなジェラートで表現。

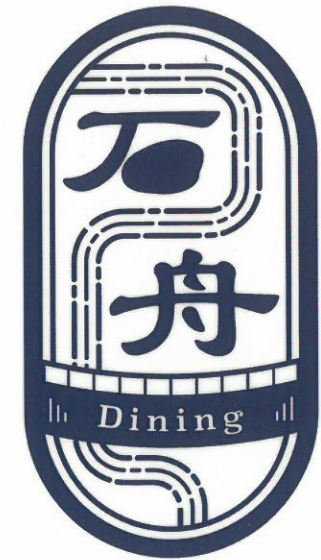
あきる野だけでなく、地方の素材を使ったジェラートも含め8種。

ケニアコーヒーゼリー ¥450

ケニアコーヒー SL28 を使った濃厚なコーヒーゼリー

季節のシフォンケーキ ¥450

あきる野季節の素材を使った自家製シフォンケーキ



menu

※全て税込み価格です。