

わかさぎ

鯖

本日のおすすめ
Today's recommendation

わかさぎの^{てんぷら}天麩羅 900yen
(税込 990yen)

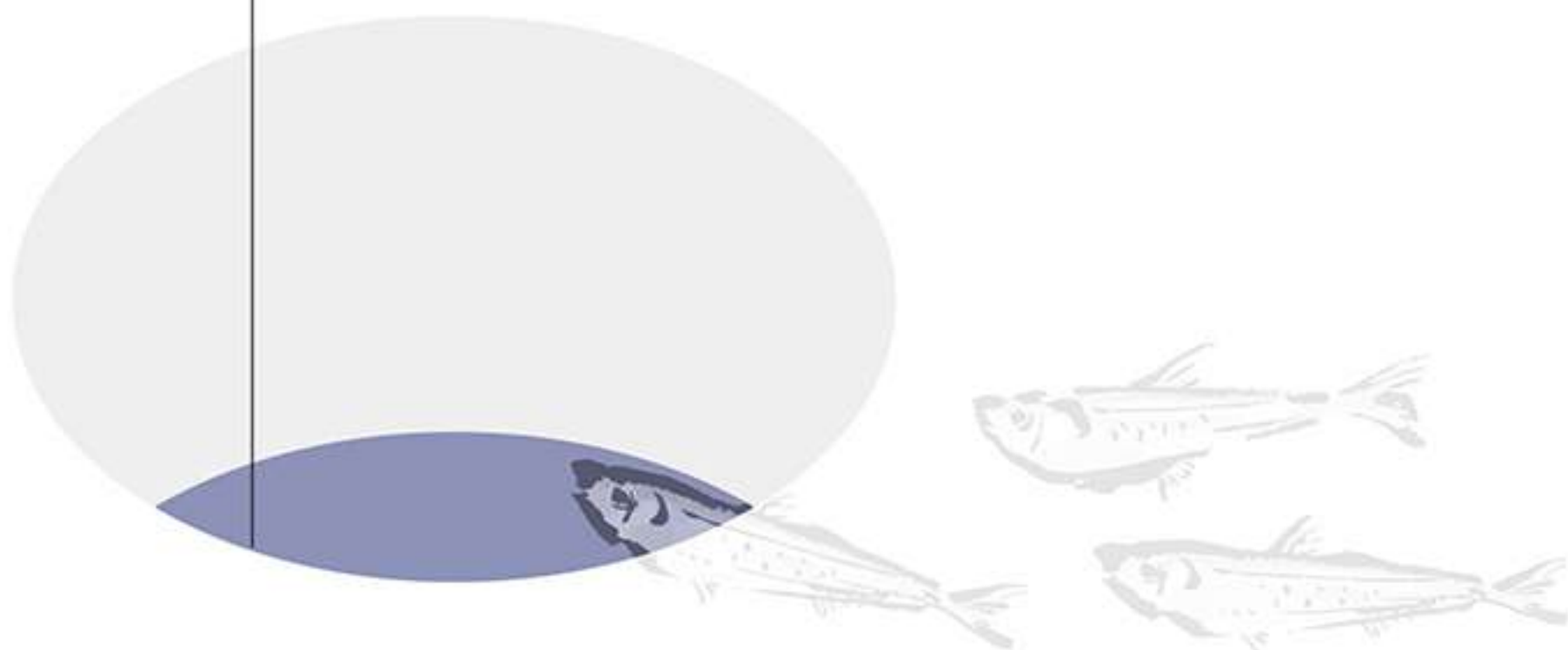
大ぶりですっきりした食感。サッパリした白身。
新鮮なわかさぎだからクセなく美味。

わかさぎの^{てんぷら}天麩羅^{そば}ざる蕎麦 1700yen
(税込 1870yen)

口に入れるとフワッと瞬く間に消えていくわかさぎ天麩羅とお蕎麦との相性が良すぎる旨さ。

わかさぎの^{てんぷら}天麩羅^{ごぜん}御膳 1700yen
(税込 1870yen)

わかさぎの淡泊な旨味とサクツとした食感。御膳で余すところなく楽しんでいただけます。



大地のテラス

縁

ENISHI



御膳

大地のテラス
縁
ENISHI

ごぜん
当店のお米は新篠津産の「ゆめぴりか」を使用しております。また、お蕎麦やそうめんは全て「生めん」を使用しているため、コシがあり芳醇な香りをお楽しみいただけます。

縁のお刺身御膳

1,900円 (税込2,090円)

御膳内容

お刺身 お味噌汁 サラダ
漬物 小鉢 茶碗蒸し

お刺身は旬の獲れたて地魚など種類豊富に使用。季節を感じながらお楽しみいただける御膳となります。



「鮮度が良いから美味しい」は基本です

角が立つ程の見た目の美しさと、切り口が照る事で舌さわりが良く、素材の本当の味がわかる様に、お遊りしています



御膳のライスは全て大盛に変更できます

☐ ライス大盛 +100円 (税込110円)



自家製ローストビーフを使用しております

情熱とこだわりの精神でシェフが完成させたしっとり柔らかい食感のローストビーフです

ローストビーフ御膳

1,500円 (税込1,650円)

御膳内容

ローストビーフ重 お味噌汁
サラダ 漬物 小鉢 茶碗蒸し

自家製のローストビーフをふんだんに使用。しっとりとやわらかい肉質で牛肉の深い旨味をご堪能いただけます。

柔らかヒレカツ御膳

1,500円 (税込1,650円)

御膳内容

ヒレカツ お味噌汁 サラダ
漬物 小鉢 茶碗蒸し

肉の柔らかさを引き出すように低温で揚げたとんかつは、サクッと軽く、噛めば旨みがじんわり。脂の上品な甘みに陶然となります。



冷

生そば・生そうめん



❁ 生ざるそば
900円(税込990円)

内容 | 生ざるそば つゆ 薬味

風味豊かなのだ越しと歯切れのよいそばと、鰹だしの風味を利かせた旨みのあるストレートつゆが付いた生ざるそば



❁ 生そうめん
900円(税込990円)

内容 | 生そうめん つゆ 薬味

生そうめんは縁-ENISHI-のオリジナル。手造りでしか出せない、「もちり」と弾力の強い食感をお楽しみください

しっかりとコシとツルツルののだ越し
清涼感溢れる
縁の冷たい麺を堪能



❁ 山菜生ざるそば御膳
1,300円(税込1,430円)

御膳内容 | ざるそば つゆ 山菜
サラダ 漬物 小鉢 茶碗蒸し



❁ えび天生ざるそば御膳
1,600円(税込1,760円)

御膳内容 | ざるそば つゆ えび天
サラダ 漬物 小鉢 茶碗蒸し

蕎麦湯は流し湯で茹でておりますので
ご提供しておりません
ご了承ください



❁ えび天生そば御膳 1,600円(税込1,760円)

御膳内容 | えび天 つゆ
漬物 小鉢 茶碗蒸し



❁ 肉生そば御膳 1,300円(税込1,430円)

御膳内容 | 肉蕎麦 つゆ
小鉢 茶碗蒸し



生そば御膳
ほわっと立ち
上る湯気から
そばの香りが
ふわり。麺の
コシを楽しむ

拉麵

らーめん

塩・味噌・醤油それぞれが甲乙のない代表スープ。しっかりとスクエア感のある中太の縮れ麺は、程よいコシがある弾力を楽しめます。渾身の一杯をお楽しみください



こだわり其の一
豚・鶏のガラをしつかり炊き込み、昆布・煮干しを使用した極上のダブルスープ



こだわり其の二
北海道産調味味噌の味噌に秘伝の割合を加え熟成させ完成した味噌を使用



こだわり其の三
麺はまろやかなスープにしっかりと絡む弾力のある中太ちぢれ麺を使用



熟成徳川味噌が、
麺にしっかりと絡む

徳川味噌

1,200円 (税込1,320円)

かつて徳川家に献上していた伝統味噌を弊社独自の製法で長期熟成させた“徳川味噌”を使用しています。



白湯



塩白湯

1,200円 (税込1,320円)

鶏や豚の旨みを引き出した白濁スープ

醤油



初代醤油

1,200円 (税込1,320円)

醤油の色がくっきりと出た優しい味わい

味噌



辛味噌

1,200円 (税込1,320円)

辛味噌好きのための濃厚な一杯

えび



海老塩

1,200円 (税込1,320円)

濃厚な海老の風味香る塩味スープ

TOPPING



海苔 100円
(税込110円)



白髪葱 200円
(税込220円)



ちーしー
叉焼5枚 300円
(税込330円)

中華

ちゅうか

ENISHI

シェフがこだわり
仕上げた本格的な
味付けの中華料理
です。



海老のチリソースセット

内容 海老のチリソース ご飯 1,300円
サラダ 小鉢 スープ (税込1,430円)



黒豚焼き餃子セット

内容 餃子 ご飯 餃子のタレ 1,200円
サラダ 小鉢 スープ (税込1,320円)

セットのライスは全て
大盛に変更できます

☐ ライス大盛
+100円 (税込110円)



絶品海老マヨセット

内容 海老マヨ ご飯 1,300円
サラダ 小鉢 スープ (税込1,430円)



麻辣麻婆豆腐セット

内容 麻辣麻婆豆腐 ご飯 1,300円
サラダ 小鉢 スープ (税込1,430円)



五目あん
かけ
ごはん

五目あん
かけ
焼きそば

五目あんかけごはんセット【サラダ】&【スープ】付き 1,300円 (税込1,430円)

熱々どろどろの五目あんが、しっかり絡みつく史上最高の旨さ。

五目あんかけ焼きそばセット【サラダ】&【スープ】付き 1,300円 (税込1,430円)

太麺もっちりの焼きそばにあんが絡んで口いっぱい広がる、誰もが唸る美味しさ。

BLACK CURRY



ご飯に絡みやすくした絶妙な濃度のルーに黒くキャラメリゼした玉葱でコクと旨味をプラス。
スパイスはカルダモン、黒胡椒の香りをパワフルに効かせました。



北海道ビーフ**黒**カレー スープ & サラダ 付き
1,200円(税込1,320円)
煮込まれたとろける牛肉が入った絶妙な旨さのカレー



新鮮かきフライ**黒**カレー スープ & サラダ 付き
1,300円(税込1,430円)
ぷりぷり牡蠣をサクサクの衣が包む鉄板フライのカレー



北海道産豚ヒレカツ**黒**カレー スープ & サラダ 付き
1,500円(税込1,650円)
サクサクの衣とヒタヒタの味染みカツをダブルで味わえる



ミックスフライ**A****黒**カレー スープ & サラダ 付き
1,400円(税込1,540円)
海老と牡蠣のミックスフライをのせた豪華な黒カレー



ミックスフライ**B****黒**カレー スープ & サラダ 付き
1,700円(税込1,870円)
贅沢に海老・牡蠣・ヒレカツのフライを全部乗せ!

洋食 Western Food



スープ サラダ ライス 付き

サクサクの美味しさを楽しめる、豪華なセット

※写真はイメージです



ミックスフライ【B】

1,700円 (税込1,870円)

カキ2個 / エビ2本 / ヒレカツ2個

ライス スープ サラダ



ミックスフライ【A】

1,400円 (税込1,540円)

カキ2個 / エビ2本 ライス スープ サラダ

エビフライ

1,400円 (税込1,540円)

エビ3本 ライス スープ サラダ

カキフライ

1,400円 (税込1,540円)

カキ5個 ライス スープ サラダ

デザート

DESERT

当店完全オリジナル

ジェラート

北海道ミルク
北海道生チョコ

各500円 (税込550円)



ごま 胡麻プリンパフェ



バニラアイス
生クリーム
こしあん
フレーク
胡麻プリン

900円 (税込990円)