



赤なすとあか牛の麻婆

¥1,200 (11:00~L.O.)

あか牛のモモ肉を包丁でたたいてミンチに。ミンチ特有のぼそぼそ感はまったくなく、ジューシーな歯ごたえが楽しめます。そして、肉汁をたっぷりすった赤なす。ちょっと辛めのタレのかくし味は、和山椒などが入った生七味。複雑なうまみとやわらかな辛みがクセになります。



馬刺し ¥1,500 (17:00~L.O.)

郷土料理の定番、馬刺し。トロと赤身の2種盛り合わせは、馬肉の真のおいしさをおしえてくれるはず。ちょっと甘めの熊本のしょうゆを使ったたれが絶品です。球磨焼酎とぜひ。

天草大王の棒々鶏 ¥900 (11:00~L.O.)

贅沢にも地鶏「天草大王」を一羽丸ごと蒸しました。胸肉とモモ肉、それぞれのおいしさが味わえます。薬味と、神楽坂の名店「龍公亭」秘伝、ごまたっぷりのたれで。



塩トマトのさんざし酒漬け

¥600 (11:00~L.O.)

トマトを、甘酸っぱいさんざし酒で香りとおいしさをマリネにしました。さんざしは、姫リンゴに似た漢方にも使われる果実。消化を助けてくれるので、今日は飲むぞ! という日の、最初の一品に。



SO TIRED

三品盆 ¥700 (11:00~L.O.)

あかどいもの茎を塩で漬け込んだ「あかど漬け」、豆腐を味噌に漬けた「山うに豆腐」、ショウガのほっこり煮、熊本の珍味を盛り合わせました。

月~土 11:00~28:00(L.O.27:30)
日・祝連休最終日 11:00~23:00(L.O.22:30)
無休 03-5220-1358