



天婦羅 一品

車海老	1,500円
天使の海老	1,200円
白身魚	1,200円
あおりいか	1,200円
穴子一本揚げ	1,200円
白海老かき揚げ	1,200円
蛤	1,400円
たけのこ	800円
グリーンアスパラガス	800円
野菜各種	800円～



天空の華

極上の料理と日本酒のマリアージュの
世界へようこそ。

料理長おすすめ「今月の逸品盛り」 4,800円

利き酒師 & ソムリエが厳選
「今月の日本酒」 1,800円

一品

黒毛和牛網焼き 5,500円

北海道きんき 8,000円～
(煮付け・酒蒸し・塩焼き)

銀ダラ西京焼き 2,400円

An特製海老しんじょう揚げ 1,800円

濃厚玉子の出汁巻 1,500円

更科そば 1,800円

旬京漬物 1,800円

お薦め

のどぐろ
塩焼き 煮付け

毛蟹酢

桜鮎と山菜天婦羅

海鮮鍋

牡蠣

あまーいトマトと春の菜浸し 一、五〇〇

An特製蟹クリームコロツケ 二、〇〇〇

大山鶏西京味噌焼き 二、五〇〇

沖縄アグー豚やわらか煮 二、八〇〇

ホタルイカとルッコラサラダ 一、八〇〇

今月の炊き込みご飯 三、五〇〇
二人前 止椀付き

出来立てわらび餅 一、五〇〇

寿司・刺身

春鮪(天然本鮪)

〔産地はスタッフにお尋ね下さい〕

とろ

三、〇〇〇〜

赤身

二、〇〇〇〜

桜鯛(天然真鯛)

一、五〇〇

方々

一、五〇〇

小肌

八〇〇

真鱈

八〇〇

雲丹(むらさき・ばふん)

三、〇〇〇〜

いくら

一、八〇〇

初鰹

一、二〇〇

墨烏賊

九〇〇

穴子

九〇〇

平貝

一、二〇〇

北寄貝

一、〇〇〇

車海老

二、〇〇〇

つぶ貝

一、五〇〇

大牡丹海老

三、〇〇〇

白海老

二、〇〇〇

細魚

一、二〇〇

真子鰯昆布メ

一、五〇〇

甘鯛昆布メ

二、〇〇〇〜

Tempura & sushi

Alw