

名物 飲めるサーモン丼

Melting Salmon Volcano

とろける サーモンの秘密 Melting Texture of Salmon

【熟練の職人技】

大盤で贅沢なサーモンを食べたい、けれどとろける食感も実現したい。そんなありえないワガママを両立するには、厚過ぎず薄過ぎない絶妙なスライス技術がマスト！

Only 5mm thickness cut by the skilled chef

【秘密の温度管理】

サーモンの食感は温度が命。冷やしてもなく温めてもない秘密の温度を徹底することでサーモンの豊富な脂がゆるみ、とろける食感へと変わるのだ。

service in a perfect temperature is the secret key for melting texture.

釜炊きご飯

Premium Rice

北海道米を1800℃の高火力で炊き上げ
Steamed by 1800℃ high heat



option



¥1600
(込 1760)

“飲めるサーモン丼”

「飲めサー」のお供 Enjoy Flavoring with Condiments

朝引き出汁 Dashi Broth

日高昆布やだんご椎茸等天然素材から毎朝丁寧にとる自慢の出汁。出汁茶漬け風にどうぞ Don't miss out Japanese dashi culture!

2種の自家製醤油 Homemade Sauces

1. 刺身醤油 sashimi sauce
鮮度を引き立てる独自配合
2. 特製甘口醤油ダレ sweet sauce
まろやかな甘みと旨み

大葉ネギ

Shiso Herb & Leek Onion Mix

脂たっぷりのサーモンをさっぱり食べるお供。出汁と共にいても相性抜群◎
best combination with rich salmon

もろみ辛味噌

Our Special Spicy Miso

サーモンの脂の甘さを引き立たせるため赤唐辛子の旨みともろみ味噌を独自ブレンド炙りサーモンとの相性が最高
spiciness and umami take salmon higher

辛味わさび

Flavory Wasabi

ピリッとした辛さと豊かな風味がサーモンの旨みを引き立てる essential match with salmon

TOPPINGS

北海道イクラ

Hokkaido Salmon Roe



並盛り Regular ¥600 (込 660)

倍盛り Regular × 2 ¥1100 (込 1210)

特盛り Regular × 3 ¥1700 (込 1870)

北海道ホタテ

Hokkaido Scallops



¥600 (込 660)

大赤海老

Giant Prawn



¥600 (込 660)

海鮮ユッケ

Seafood Mix



¥800 (込 880)

雲丹

Sea Urchin



¥1800 (込 1980)

サーモン炙りオプション Searing option

生
とりあえず王道
raw



半分炙り
どっちも楽しむ
raw & seared



全部炙り
とろろ感マシマシ
whole-seared



途中から炙りにすることも可能。スタッフにお申し付けください！