



秋

のおすすすめメニュー

ふぐの鉄板焼き

秋から旬が始まるふぐ。

円居では人気のふぐをシンプルに鉄板焼きにし、卵を使ったオランダースソースで仕上げました。

外はカリカリ、中はふんわり、

ふぐの旨みがあふれます。

合わせるお酒はこの時期ならではの日本酒、

「ひやおろし」はいかがでしょうか。

ふぐの旨みと溶け込む、秋ならではの味わいです。

ふぐの鉄板焼き

アラカルト ¥1,500

スタンダードコースにアップグレード

(魚介焼きをふぐに変更：無料)

吉乃川 ひやおろし

グラス ¥800

(ワイングラスでどうぞ)

