

TODAY'S OYSTER

一本日の生牡蠣

厚岸産 生牡蠣

1P ¥500 (548)

TODAY'S CARPACCIO

一本日のカルパッチョ

唐津産 スズキのカルパッチョ 穂紫蘇とポン酢ジュレ

¥950 (1,026)

TODAY'S DELIKATESSEN

—お惣菜—

菜の花のお浸しと海老のポメリー酢味噌和え

¥400 (432)

ねり雲丹と半熟たまご

¥400 (432)

初カツオとポルチーニ茸の揚げ出し

¥500 (540)

卵の花とアサリのシナモン煮

¥400 (432)

鯖の生ハムといぶりがっこのポテトサラダ

¥600 (648)

お揚げとセロリとコウイカの墨煮

¥450 (486)

ファッコと帆立の豆乳マリネ

¥500 (540)

ホタルイカとパプリカのキヌアサラダ

¥500 (540)

ツブ貝とセロリの和出汁マリネ

¥550 (594)

紅芯大根のラペ

¥400 (432)

onfish!SPECIALITES

ーオンフィッシュのスペシャリテー

オンフィッシュプレート

本日のカルパッチョとお惣菜を盛り合わせ！贅沢前菜プレート♪

¥1,580 (1,706)

ズワイガニの出汁巻きオムレツ

ふわふわ新食感のズワイガニのオムレツにトリュフオイルをかけて。

¥900 (972)

あん肝のソテーと本日鮮魚の柚庵グリル

柚庵漬けにしたあん肝のソテーと香ばしくグリルした鮮魚のメインディッシュ。

¥1,500 (1,620)

本日鮮魚の”和”クアパッツァ

鮮魚をまるごと1尾！イタリアンの定番クアパッツァを和出汁のテイストにアレンジ。

¥1,600 (1,728)

蝦夷アワビと三種チーズのもち米リゾット

チーズの風味と和出汁のリゾット仕立て、
チーズ、出汁、アワビの磯の香りと三層の味わい。

¥1,600 (1,728)

パン代としてお一人様¥300頂戴しております。

SALAD

—サラダ—

紅芯大根のラペ

¥400 (432)

鯖の生ハムといぶりがっこのポテトサラダ

¥600(648)

鯖の生ハムと水牛のモッツァレラ

¥750 (810)

オンフィッシュサラダ

¥850 (918)

出汁漬け真蛸の海藻サラダ 鯉節ヴィネガードレッシング

¥900 (972)

DISH

—温菜—

梅肉と大葉を巻いた鰯のベッカフィーコ天婦羅

¥750 (810)

マグロのメンチカツ フェンネルの大根おろし

¥780 (842)

オンフィッシュの鯖みりん

¥750 (810)

白菜と牡蠣の西京漬けクリームグラタン

¥780 (842)

九条ネギと大アサリの”和”ヒージョ

¥650 (702)

真蛸と紅ショウガのゼッポリーニ揚げ浸し

¥780 (842)

色々な貝のワイン蒸し デコポンピール

¥880 (950)

ズワイガニの出汁巻きオムレツ

¥900 (972)

MAIN

—主菜—

あん肝のソテーと本日鮮魚の柚庵グリル

¥1,500 (1,620)

赤海老とアボカドの西京焼き

¥1,200 (1,296)

本日鮮魚の”和”クアパツツア

¥1,600 (1,728)

残ったスープで、、、おこげ茶漬け

¥300

(324)

CALBO

—飯もの—

初カツオのラゲーソースパスタ

¥1,100 (1,188)

ズワイガニと九条ネギのカラスミパスタ

¥1,300 (1,404)

初鰹のゴマよごしと豆のストウブご飯

¥1,400 (1,512)

蝦夷アワビと三種チーズのもち米のリゾット

¥1,600 (1,728)

パン代としてお一人様¥300頂戴しております。

SWEETS

—甘いもん—

桜のモンブラン

¥500 (540)

甘酒ガトーショコラ

¥500 (540)

黒豆とほうじ茶のチーズケーキ

¥500 (540)

抹茶ときな粉のベリーヌ

¥500 (540)

CAFE

—カフェー

アイスコーヒー

¥450 (486)

ドリップコーヒー

¥450 (486)

紅茶 HOT/ICE

¥450 (486)

エスプレッソ

¥500 (540)

カフェラテ HOT/ICE

¥600 (648)

カプチーノ

¥600 (648)