



どんこ椎茸と
モッツアレチーズの
ミートグラタン
Meat gratin
with donko shiitake mushrooms
and mozzarella cheese

¥1,800

冬の 新メニュー

WINTER SPECIAL MENU

こだわりの詰まった伝統の味、秘伝の「黄金出汁」。
料理に旨味と香りに加え素材のおいしさを引き立たせた
「ブロードウェイ 六区」オリジナルの上質な和風出汁を使った
冬の新メニューをご用意いたしました。



あんぽ柿と次郎柿の白和え
ハモンセラーノ添え

Anpo persimmon and Jiro persimmon dressed in white,
served with jamon serrano

¥1,250



宮城県産 秋刀魚とセリの
焼きおにぎり茶漬け
Grilled rice ball chazuke
with saury and water celery
from Miyagi Prefecture

¥1,400



宮城県産 ホヤと帆立貝、椎茸の柚子バター焼き
Sea pineapple and scallop, with grilled Shiitake mushrooms
in Yuzu butter

¥1,600



つぶ貝とセリの梅なめ茸和え
Whelk & Japanese parsley in
plum Nameko dressing

¥1,200

鰯のつみれ汁
Sardine fishball soup

¥1,600

肉ごぼう天うどん
Burdock tempura
and meat Udon

¥1,600

