

Food Menu

| コース | *Dinner Course Menu*

旬コース ¥5,800

先付	旬素材の先付
Appetizer	Seasonal Special Appetizer
お凌ぎ	帆立とカリフラワーのムース
Side Dish	Scallop and Cauliflower Mousse
刺身	鮮魚のカルパッチョ
Sashimi	Today`s Carpaccio
逸品	里芋のすり流し 農園野菜と共に
Warm Dish	Pureed Taro Soup
主菜	高原豚の炭火焼 有機野菜添え
Main dish	Charcoal Grilled Pork with Organic Vegetables
食事	地茸の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Hot pot rice with Mushroom , Pickles, Miso Soup
デザート	本日のデザート
Dessert	Today`s Dessert

春秋コース ¥7,600

先付	旬素材の先付
Appetizer	Seasonal Special Appetizer
お凌ぎ	帆立とカリフラワーのムース
Side Dish	Scallop and Cauliflower Mousse
お造り	お造りの三種盛り合わせ
Sashimi	Assorted 3 Kinds of Sashimi
逸品	秋野菜の養老蒸し
Seasonal Dish	Steamed Seasonal Vegetables with Grated Yam Paste
魚介	魚介の一皿 春秋スタイル
Seafood	Today`s Special Seafood Dish
主菜	イベリコ豚ベジヨータの炭火焼 有機野菜添え
Main dish	Charcoal Grilled Iberian Pork with Organic Vegetables
	OR
	黒毛和牛サーロインの炭火焼 有機野菜添え (+¥1,500)
	Charcoal Grilled Japanese Prime Beef with Organic Vegetables
食事	生いくらの土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Hot pot rice with Raw Salmon Roe, Pickles, Miso soup
デザート	デザートプレート
Dessert	Assorted Dessert



極みコース ¥10,800

先付	季節の前菜二種
Appetizers	2 Kinds of Seasonal Appetizer
お凌ぎ	特選手毬寿司
Side Dish	Temarizushi (Ball Sushi)
お造り	漁港直送 お造りの四種盛り合わせ
Sashimi	Assorted 4 Kinds of Sashimi
お椀	松茸と名残り鱧の椀
Soup	Matsutake Mushroom and Pike Conger Soup
魚介	黒あわびのソテー 肝ソースで
Seafood	Sautéed Abalone with Abalone Liver Sauce
主菜	黒毛和牛サーロインの炭火焼 有機野菜添え
Main dish	Charcoal Grilled Japanese Prime Beef with Organic Vegetables
食事	厳選素材の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Hot pot rice with Chef's Select Ingredient, Pickles, Miso soup
デザート	スイーツアソート
Dessert	Assorted Sweets

コースメニューは一例です。
当日の入荷により素材・調理法などを変更させて頂く場合がございます。
尚、ご来店されてからのコース料理のご注文はお時間を頂戴する場合がございます。

The course menu may change Depending on arrival schedule.
Please note that ordering the course menu without reservation may take time.

～ アラカルト *a la carte* ～

| 野菜 | *Vegetable Dish*

朝摘み有機野菜の農園サラダ 自家製ドレッシングで 1,200
Organic Green Salad

季節野菜のバーニャカウダ 1,500
Bagna Cauda with Anchovy Oil

蓮根のはさみ揚げ 具材にも蓮根を使い春秋風にアレンジ (2カン) 980
Deep-Fried Stuffed Lotus Root

戻りカツオと地茸のマリネサラダ 柚子の風味を効かせて 1,200
Bonito and Mushroom Salad with Yuzu Flavor

| 豆腐 | *Original Tofu*

冷製 汲み上げ豆腐 マルドン塩と島根県の森田醤油をお好みで 840
Kumi-Age (Plain) cold Tofu

自家製 温豆腐 濃厚でクリーミーな出来立てをどうぞ 1,100
Homemade warm Tofu

生湯葉の刺身 わさび醤油でサッパリと 950
Fresh Soy milk Skin with WASABI and Soy Sauce

クリームチーズ豆腐 メイプルヨーグルトソースと共に 840
Cream Cheese Tofu with Yogurt and Maple Sauce

| 炭火焼 | Charcoal Grilled Dish

秋田県産 比内地鶏の炭火焼 鶏肉本来の旨味と歯ごたえがあります Hinai-Chicken from Akita	1,890
スペイン産 イベリコ豚の炭火焼 最高級ベジヨータの食感を是非 Iberian Pork Bellota from Spain	2,480
黒毛和牛サーロインの炭火焼 各地からのベストセレクト(120g) Japanese Prime Beef of Our Best Choice(120g)	3,900

| 温菜 | Staple Dish

銘柄鶏の唐揚げ 骨付きのまま豪快に揚げた春秋の定番メニュー (1ピース) Deep fried Chicken (1pcs)	500
春秋コロッケ 自家製塩を添えて (2カン) SHUNJU Croquette (2pcs)	840
赤座海老と新じゃがのニョッキ あさりのスープと共に Simmerd Freshwater Prawn and Potato Gnocchi	2,000
すっぽん小鍋 追加で雑炊をご注文の際は、別途¥600-頂戴致します Soft Shelled Turtle Hot Pot (600yen Per Person for Porridge of Rice After)	3,200

アラカルトのお客様におかれましては、先付(¥540)をご提供させて頂いております。
(コース料理オーダーの際は先付代は頂戴しておりません)
メニュー価格は消費税総額表示となっております。別途 10%のサービス料を頂戴致します。

The prices include 8% of consumption tax.
A table charge of 540yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| 酒肴 | *Wine & Sake Lovers*

生ハムとチーズの盛り合わせ	2,600
Assorted Cheese and Uncured-Ham	
クリームチーズの味噌漬け	980
Cream Cheese, Preserved in Miso	
豆腐の味噌漬け	980
Tofu, Preserved in Miso	
彩り野菜と茸のキッシュ 白ワインとの相性は抜群	980
Vegetable and Mushroom Quiche	
たたみいわし	1,100
Dried Sardine Chips	
土佐の丸干し うるめいわしのコクのある旨味	700
Broiled Dried Sardines	
珍味の盛り合わせ お酒に合わせて数品を盛り込み	1,680
Assorted Japanese Delicacies	

| 食事 | *Rice & Noodles*

稲庭うどん 滑らかな食感を冷たいお出汁と共に	890
INANIWA-UDON (White Thick Cold Noodles)	
梅じゃこのおむすび (2個)	800
Rice Ball with Baby Sardines and Pickled Plum (2pcs)	
釜揚げしらすとゆかり飯 ミヨウガと胡麻であっさりと	840
Steamed Rice, topped with Young Sardines and Dried Red Perilla	
味噌汁 香川県のイッツ味噌を使用	400
Miso Soup	
漬物の盛り合わせ	680
Assorted Japanese Pickles	

| 土鍋飯 (1.5 合炊き) | *Hot Pot Rice*

ご注文毎に炊き上げますので、30分程お時間を頂戴致します。

We make them after we take order.
We recommend you to order these at the beginning.
It takes 30 min to cook.

地茸の土鍋飯	1,400
Mushroom, pot rice	
炭火焼き秋刀魚の土鍋飯	1,800
Charcoal Grilled Pacific Saury, pot rice	
比内地鶏の土鍋飯	1,700
Hinai-Chicken, pot rice	
生いくらの土鍋飯	2,500
Raw Salmon Roe, pot rice	
カルボナーラの土鍋飯 温玉・ベーコン・チーズが入った人気メニュー	1,800
Bacon, Cheese and Egg, pot rice	
生からすみの土鍋飯 五島列島産の生からすみをたっぷり	2,800
KARASUMI (Mullet Roe), pot rice	

デザートメニューも別途で用意しております。