

# ***Food Menu***

# | コース | Dinner Course Menu

## 旬コース ¥5,800

先付	本日入荷 厳選素材の先付
Appetizer	Special appetizer of the day
お凌ぎ	煮穴子の棒寿司
Small Appetizer	Steamed conger eel rolled sushi
刺身	鮮魚のカルパッチョ
Sashimi	Today`s carpaccio
逸品	清明万頭 四万十川産あおさ海苔の出汁と共に
Soup	Shrimp fish cake soup
主菜	高原豚の炭火焼 農園野菜添え
Main dish	Charcoal grilled pork with vegetables
食事	筍の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Hot pot rice with bamboo shot, Pickles and 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	本日入荷 厳選素材の先付
Appetizer	Special appetizer of the day
お凌ぎ	煮穴子の棒寿司
Small Appetizer	Steamed conger eel rolled sushi
お造り	お造りの三種盛り合わせ
Sashimi	Assorted 3 Kinds of Sashimi
逸品	燻製した旬貝と露の梅ジュレかけ
Seasonal dish	Smoked shell fish with butterbur and plum jelly
魚介	本日の特選魚介料理
Seafood	Today`s special seafood dish
主菜	イベリコ豚ベジヨータの炭火焼 農園野菜添え
Main dish	Charcoal grilled Iberian pork with vegetables
	OR
	黒毛和牛サーロインの炭火焼 農園野菜添え (+¥1,500)
	Charcoal grilled Japanese prime beef with vegetables
食事	桜鯛の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Hot pot rice with sea bream, Pickles and 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
Appetizer	2 Kinds of seasonal appetizer
お凌ぎ	煮穴子の棒寿司
Small Appetizer	Steamed conger eel rolled sushi
お造り	漁港直送 お造りの四種盛り合わせ
Sashimi	Assorted 4Kinds of sashimi
お椀	地蛤椀
Soup	Clam soup
魚介	黒あわびのソテイ 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	旬の厳選素材の土鍋飯 香の物 味噌汁
Pot rice	Hot pot rice with seasonal ingredient, Pickles and Miso soup
デザート	スイーツアソート
Dessert	Assorted Dessert

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 added for a la carte menu.  
 A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

## ～ 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	白バルサミコのドレッシング	1,200
Organic green salad with white balsamic vinegar dressing		
季節野菜のバーニャカウダ		1,500
Bagna Cauda with anchovy oil		
彩野菜の春色盛り	濃厚な空豆のソースでお楽しみ下さい	1,600
Boiled seasonal vegetables with broad bean sauce		
スモークサーモンと新芽のサラダ	レモンとプラネタオリーブオイルで	1,400
Smoked salmon salad with lemon and olive oil dressing		

### | 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	わさび醤油でサツパリと	950
Fresh soymilk 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 鶏肉本来の旨味と歯ごたえがあります	1,890
Hinai-Chicken from Akita	
スペイン産 イベリコ豚 最高級ベジヨータの食感を是非	2,480
Iberian Pork Bellota from Spain	
黒毛和牛サーロイン 山形・島根など各地からのベストセレクト(120g)	3,800
Japanese Prime Beef of Our Best Choice( 120g)	

## | 温菜 | *Staple Dish*

伊達鶏の唐揚げ 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)	500
Deep fried chicken ( 1piece)	
春秋コロッケ 山椒塩を添えて(2カン)	840
SHUNJU croquette ( 2pieces)	
二種のアスパラガスのソテイ からすみオイルで	1,300
Sautéed asparagus with mullet roe oil	
すっぽん小鍋	3,200
Soft shelled turtle hot pot (600yen per person for porridge of rice after)	

| 酒肴 | *Wine & Sake Lovers*

生ハムとチーズの盛り合わせ Assorted Cheese and Uncured-Ham	2,600
クリームチーズの味噌漬け Cream Cheese, Preserved in Miso	980
豆腐の味噌漬け Tofu, Preserved in Miso	980
彩り野菜のキッシュ 白ワインとの相性は抜群 Vegetable Quiche	980
自家製からすみ 約1か月半かけて丹念に仕上げたシェフ入魂の逸品 Homemade Mullet Roe	1,100
たたみいわし Dried Sardine Chips	1,100
土佐の丸干し うるめいわしのコクのある旨味 Broiled Dried Sardines	700
珍味の盛り合わせ お酒に合わせて数品を盛り込み Assorted Japanese Delicacies	1,680

## | 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 the order. We recommend you to order these at the beginning.  
It takes 30 min to cook.

筍(たけのこ)の土鍋飯	1,400
Bamboo shoot, pot rice	
蛤(はまぐり)の土鍋飯	1,800
Clam, pot rice	
桜鯛の土鍋飯	2,000
Sea Bream, pot rice	
山菜の土鍋飯 数種の山菜をふきのとう味噌で	1,800
Wild vegetable, 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 Eggs, 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	

## | 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 (2pieces )	
釜揚げしらすとゆかり飯 ミョウガと胡麻であっさり	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	

デザートメニューも別途ご用意しております。