

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	じゅん菜と夏野菜の冷やし鉢
Cold Dish	Water Shield and Vegetables with DASHI Jelly
刺身	鮮魚のカルパッチョ
Sashimi	Today's Carpaccio
逸品	玉蜀黍のずんだ万頭
Warm Dish	Steamed Corn and Green Soybean Bun
主菜	高原豚の炭火焼 農園野菜添え
Main dish	Charcoal Grilled Pork with Vegetables
食事	焼き鮎の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Hot pot rice with Grilled Sweetfish, 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	旬素材の先付
Appetizer	Seasonal Special Appetizer
お凌ぎ	じゅん菜と夏野菜の冷やし鉢
Cold Dish	Water Shield and Vegetables with DASHI Jelly
お造り	お造りの三種盛り合わせ
Sashimi	Assorted 3 Kinds of Sashimi
逸品	鱧の冷製 梅肉泡仕立て
Seasonal Dish	Boiled Pike Conger with Japanese Plum Mousse Sauce
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 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	太刀魚の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Hot pot rice with Cutlass Fish, 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
Appetizers	2 Kinds of Seasonal Appetizer
お凌ぎ	じゅん菜と夏野菜の冷やし鉢
Cold Dish	Water Shield and Vegetables with DASHI Jelly
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	鱧椀
Soup	Pike Conger 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	厳選素材の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Hot pot rice with Chef's Special Ingredient, Pickles, and 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 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

4種の瓜の燻しサラダ仕立て 燻製にした瓜とナンプラーが好相性 1,300
Smoked Four Kinds of Gourds with Thai Fish Sauce

ズッキーニのスパイシーグリル 1,300
Grilled Zucchini with Original Spicy Seasoning

| 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 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 比内地鶏の炭火焼	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 イベリコ豚の炭火焼	最高級ベジョータの食感を是非	2,480
Iberian Pork Bellota from Spain		
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)	3,900
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 (1pcs)		
春秋コロッケ	山椒塩を添えて(2カン)	840
SHUNJU Croquette (2pcs)		
赤座海老のグリル	たっぷりのコリアンダーと共に	2,000
Grilled Freshwater Prawn with Coriander		
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	3,200
Soft Shelled Turtle Hot Pot (600yen Per Person for Porridge of Rice After Hot Pot)		

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 cover charge of 540yen will be charged for a la carte menu.
10% service charge will be added to 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	
彩り野菜のキッシュ 白ワインとの相性は抜群	980
Vegetable 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	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 Hot Pot Rice after we take order.
We recommend you to order at the beginning.
It takes 30 min to cook.

焼き鮎の土鍋飯 Grilled Sweetfish, pot rice	1,400
炭火炙りタコの土鍋飯 Lightly Broiled Octopus, pot rice	1,800
比内地鶏の土鍋飯 Hinai-Chicken, pot rice	1,700
うなぎの土鍋飯 Eel, pot rice	2,500
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 Bacon, Cheese and Egg, pot rice	1,800
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 KARASUMI (Mullet Roe), pot rice	2,800

デザートメニューも別途ご用意しております。