

# お食事



# おまかせ ~Course Menu~

## ディナーコース | 旬重 | ——— ¥6,900

Dinner Course Shunju / 7 Dishes, including Sashimi, Seasonal Fish, Charcoal Grilled Pork and more

- | 前菜 | 前菜の盛り合わせ  
Assorted Appetizers
- | 造り | お造り 3 種盛り合わせ  
3 kinds of Sashimi
- | 魚介 | かますの塩焼き 黄身酒盗あん  
Grilled Barracuda with Fermented Bonito Sauce
- | 椀 | 秋刀魚のつみれ椀  
Japanese Soup with Saury Fish Ball
- | 強肴 | 甘とろ豚肩ロースのグリル 自家製和風ソース  
Grilled Pork Loin
- | 食事 | 秋鮭味噌漬けの鉄釜飯 / 香の物・味噌汁  
Iron-Pot Rice with Salmon, Miso Soup and Pickles
- | 食後 | 季節のデザート  
Seasonal Dessert

## ディナーコース | 農園 | ——— ¥8,800

Dinner Course Farm / 8 Dishes, including Charcoal Grilled Japanese Beef, Sashimi, Seasonal Fish and more

- | 前菜 | 季節の前菜盛り合わせ  
Assorted Seasonal Appetizers
- | 凌ぎ | ツギハギ寿司  
Sushi
- | 造り | 旬魚のお造り盛り合わせ  
Assorted Sashimi
- | 魚介 | 黒ムツのソテイ 林檎のソース  
Sauteed Sea Bass with Apple Sauce
- | 預鉢 | 蟹真丈のかぶら蒸し  
Steamed Crab and Turnip Fish Cake
- | 主菜 | ツギハギセレクト牛サーロインの炭火焼き  
Charcoal Grilled Japanese Beef
- | 食事 | 赤魚鯛の鉄釜飯 / 香の物・味噌汁  
Iron-Pot Rice with Rock Fish, Miso Soup and Pickles
- | 食後 | 季節のデザート盛り合わせ  
Assorted Seasonal Dessert

\* 当店にてお召し上がり頂いているお米の産地は、秋田県産「北浦郷炭壤米」コシヒカリです。

# ディナーコース | 大地 | ——— ¥12,800

Dinner Course Land / Special 9 Dishes, Charcoal Grilled Japanese Beef, Foie Gras, Abalone Steak and more

- | 先付 | 帆立貝コンフィの林檎包み  
Scallop Confit with Marinated Apple
- | 凌ぎ | 炙り寿司 二種  
Sushi
- | 造り | お造り盛り合わせ  
Assorted Sashimi
- | 椀 | 甘鯛のかぶら蒸し  
Steamed Tilefish and Turnip Fish Cake
- | 逸品 | フォアグラのソティ キャラメル味噌ソース  
Sauteed Foie Gras, Caramel and Miso Sauce
- | 魚介 | 黒あわびステーキ 肝ソース  
Grilled Abalone
- | 主菜 | 黒毛和牛の炭火焼 農園野菜と数種のコンディメント  
Charcoal Grilled Japanese Beef
- | 食事 | お好みの鉄釜飯 秋田県産「北浦郷炭壌米」/ 香の物・味噌汁  
Iron-Pot Rice of Your Choice (Please Choose From the Iron-Pot Rice Menu)
- | 食後 | パティシエ特製デザート  
Chef's Special Dessert

\*おまかせコースは二名さまより承ります。

\*上記メニューは一例です。入荷により内容が変更になる場合がございます。

\*ご予約の際、苦手な素材がございましたらアレンジ致しますのでご相談下さい。

またビジネスの会食や記念日などお知らせ頂ければ演出のお手伝いをさせていただきます。

\*料金には消費税が含まれております。又、別途10%のサービス料を頂戴しております。

\*当店にてお召し上がり頂いているお米の産地は、秋田県産「北浦郷炭壌米」コシヒカリです。

Prices include consumption TAX.

For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.

10% service charge will be added to the total amount of the bill.



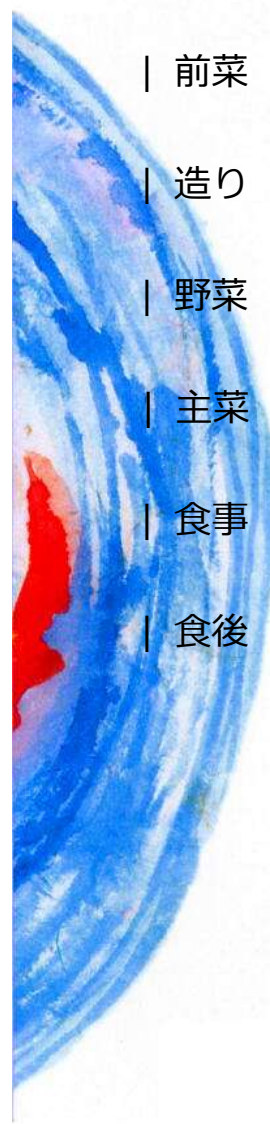


# 日本三大和牛

## 『松阪牛』メイン 特別コース—— ¥15,000

One of the Three Best Japanese Beef, MATSUSAKA Beef Course, including Sashiimi, Tempura and Sushi

外国のお客様を中心に各所よりご要望を頂いておりました、「たっぷりと和牛を楽しむコース」のご用意です。  
メインの牛肉は日本で最も有名な日本三大和牛の『松阪牛』サーロインを召し上がっていただきます。  
鮮やかな赤身にきめ細かな霜を降らせた霜降り肉は、甘くコクのある香りとまろやかな脂質の旨味が特徴的です。

- 
- | 前菜 | 汲み上げ豆腐と生湯葉  
Plain Tofu and Soy Milk Skin
  - | 造り | 漁港から 鮮魚のお造り盛り合わせ  
Assorted Sashimi
  - | 野菜 | 季節野菜の天麩羅  
Vegetable Tempura
  - | 主菜 | 松阪牛 A 5 サーロインの炭火焼 (100g)  
Charcoal Grilled A5 MATSUSAKA Beef Sirloin
  - | 食事 | 松阪牛の炙り寿司 (3貫) / 味噌汁  
Broiled MATSUSAKA Beef Sushi
  - | 食後 | パティシエ特製デザート  
Chef's Special Dessert



＊おまかせコースは二名さまより承ります。

＊当店にてお召し上がり頂いているお米の産地は、秋田県産「北浦郷炭壤米」コシヒカリです。

## ■ 前菜 ■ APPETIZER

お食事の始まりに。

**帆立貝コンフィの林檎包み** | 帆立貝を酸味を付けた林檎と共に  
Scallop Confit and Marinated Apple 1,280

**アボカドと湯葉** | 山葵の爽やかな辛味と玉葱の甘味で  
Soy Milk Skin Sashimi and Avocado, Onion and Wasabi Dressing 1,400

**秋野菜と秋刀魚の生春巻き** | 秋刀魚のコンフィと秋野菜を巻きました  
Vietnamese Spring Roll with Saury and Autumn Vegetables 1,280

**野菜と果実のカルパッチョ** | 旬の果実と野菜を色鮮やかに盛り付けて  
Vegetables and Fruit Carpaccio 1,200

**本日鮮魚のカルパッチョ** | 白バルサミコ酢とオレンジソース  
Today's Fresh Fish Carpaccio 1,680



## ■ 畑から ■ SALAD,VEGETABLES

春秋ではスタッフがよく畑に赴きます。今、どの野菜が「美味しく出せるか。」作物、生産者と語らうために。生産地と密に連絡をとり日本各地の生命力溢れる野菜を届けて頂いています。

**ルッコラと白身魚の昆布めサラダ** | オリーブオイルと塩昆布でさっぱりと 1,300  
White Fish with Marinated Kelp and Rocket Salad

**4 種の芋と林檍のサラダ** | 蜂蜜レモンドレッシングとサワークリームで和えます 880  
4 Kinds of Potatoes and Apple Salad, Dressed with Honey and Sour Cream

**あわび茸の詰め物焼き** | 鴨挽肉とフォアグラを詰め、パン粉をまぶし焼きあげます 1,200  
Grilled Mushrooms, Stuffed with Minced Duck and Foie Gras

**揚げ春菊と木の子のサラダ** | 醤油ベースの自家製ドレッシングで 1,200  
Deep Fried Chrysanthemum Leaf and Mushroom Salad with Soy Sauce Dressing

**細切り牛肉と茄子のサラダ** | 柚子風味のドレッシングで和えて 1,380  
Beef and Eggplant Salad with Yuzu Citrus Dressing

**色々野菜のバーニャカウダ** | 'Bagna Cauda' 1,600  
Fresh Vegetables with Hot Olive Oil and Anchovy Paste  
・ For 3-4 People / 1Plate  
Half Portion 800

**農園サラダ** | 白バルサミコの冷製 又は ベーコン風味醤油の温製 1,300  
Green Salad, Choice of Cold Vinegar Dressing or Hot Soy Sauce Dressing  
・ For 3-4 People / 1Plate  
Half Portion 700

\*アラカルトのお客様には、お1人様1品、「本日の先付け」(¥840)をお召し上がり頂いております。

Prices include of consumption TAX.

For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.  
10% service charge will be added to the total amount of the bill.

## ■ ツギハギの豆腐 ■ TOFU

甘味と旨味を併せ持つ濃厚無調整豆乳、沖縄の海からの天然にがりで作る豆腐。

<b>汲み上げ豆腐</b>   造りたての冷製豆腐 Plain Tofu	900
---	-----

<b>汲み上げ湯葉</b>   山葵醤油でどうぞ Fresh Soy Milk Skin with Wasabi and Soy Sauce	1,000
---	-------

<b>じゃこ葱豆腐</b>   自家製豆腐に胡麻油で香ばしく仕上げた高菜、じゃこをかけて Tofu with Roasted Young Sardines, Leaf Mustard and Sesami Oil	1,200
---	-------

<b>あつあげ豆腐</b>   自家製豆腐をご注文頂いてから調理致します Deep Fried Tofu	1,200
---	-------



春秋ではスタッフがよく畑に赴きます。  
それは今、どの野菜が「美味しくお出しできるか」  
畑の作物と生産者と語らう為。  
生産地と綿密に連絡をとり、  
「いま、美味しいもの」を届けていただいています。



## ■ 漁港から ■ SEAFOOD

愛媛県・三津浜漁港や福井県の漁港、築地市場などより新鮮な魚介が毎日届きます。  
この季節ならではの厳選された素材をお楽しみ下さい。

**かますの塩焼き** | 酒盗あんをかけて 1,800  
Grilled Barracuda with Fermented Bomito Sauce

**甘鯛のかぶら蒸し** | 上品な味わいの高級魚 1,800  
Steamed Tilefish and Turnip Fish Cake

**黒ムツのソティ** | 林檎のソースでさっぱりと 2,200  
Sauteed Sea Bass with Apple Sauce

**マグロのレアグリル** | 醤油麴を添えて 2,600  
Rare Grilled Tuna, Malted Soy Sauce

**黒あわびステーキ** | 肝ソース 身質と味の良い 120g 程度の鮑を使用します 4,200  
Grilled Abalone

**本日の刺身盛り合わせ** 2人前 4,000  
Assorted Sashimi for 2people ¥4000/ Today's Sashimi From ¥1500, Please ask a server



\*アラカルトのお客様には、お1人様1品、「本日の先付け」(¥840)をお召し上がり頂いております。

Prices include consumption TAX.

For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.  
10% service charge will be added to the total amount of the bill.

## ■ 逸品 ■ SHUNJU STYLE SIDE DISH

ツギハギのアラカルト 旬の素材料理から定番まで

春秋コロッケ | 木の子を入れた季節のコロッケ 3 Pcs 990  
Croquette, Mashed Potatoes and Mushrooms

いか墨のおこげ | いか墨で炊いた“おこげ”に、熱々の魚介あんかけ 1,200  
Squid Ink Scorched Rice with Seafood Starchy Sauce

ソフトシェルシュリンプのアヒージョ | 熱々の大蒜風味オイルで バケット添え 1,600  
Boiled Shrimps in Olive Oil and Garlic, Served with Baguette

さつま若しゃもと根菜の甘辛煮 | 黒七味をアクセントに 1,680  
Stewed Chicken and Root Vegetables with Soy Sauce and Black Chili Pepper

春秋たまご焼き | 出汁を効かせた、和風オムレツスタイル 1,200  
Japanese Style Omlete

春秋セレクト 鶏の唐揚げ 特製味噌ディップ添え | 大きな骨付き肉を豪快に 4 Pieces 1,800  
Deep Fried Chicken with miso <1 Piece (¥480)からもご用意可能です>

焼きフォアグラ キャラメル味噌ソース | 味噌で和のアクセントを効かせた甘辛ソース 2,600  
Sauteed Foie Gras with Caramel and Miso Sauce

Tempura / Assorted Seafood and Vegetables 2,800  
/ Vegetables Only 2,000



## ■ 肉素材から ■ MEAT

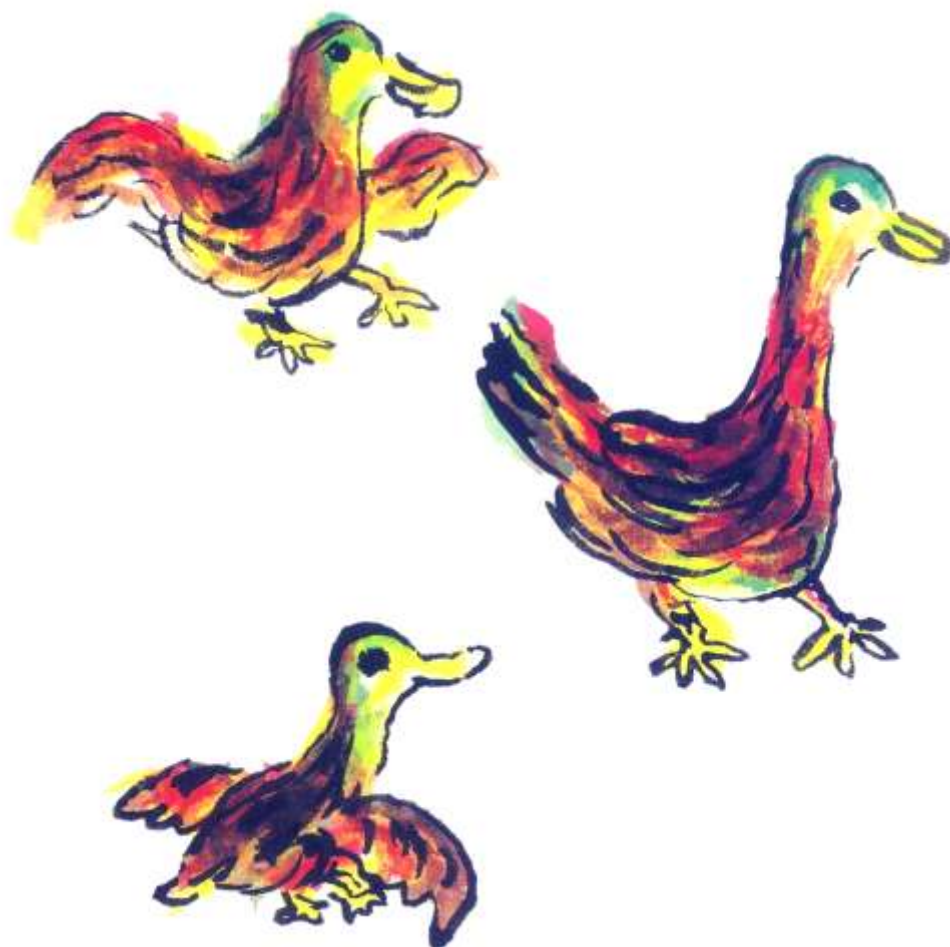
各地より厳選した肉類。飼育法からこだわった確かな素材を集めました。  
素材に合った調理法をご提案します。

**桜カルビのグリル** | ヴァージン胡麻油と沖縄の天然塩 2,000  
Grilled Horse Meat, Dressed with Sea Salt and Sesame Oil

**短角牛と黒豚のソーセージ** | 赤身の美味な短角牛と種子島産黒豚 炭火で香ばしく 2,000  
Grilled Sausages / Short-Horned Beef and Berkshire Pork

**マグレ鴨のロースト** | 香味野菜とコンソメ餡で 2,200  
Roasted Duck, Consome Starchy Sauce

**仔羊のロースト 黒七味ソース** | 山椒の香りが印象的な京都産黒七味と赤ワインのソース 2,800  
Grilled Lamb, Black Chili Pepper and Red Wine Sauce



\*アラカルトのお客様には、お1人様1品、「本日の先付け」(¥840)をお召し上がり頂いております。

Prices include consumption TAX.



For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.  
10% service charge will be added to the total amount of the bill.

## ■ 炭火焼き/肉素材 ■ CHARCOAL GRILLED WAGYU,PORK,CHICKEN

「炭火焼き」は、備長炭とミネラルたっぷりの天然塩で焼き上げます。  
全ての素材を活かし、味わいを最大限に引き出すシンプルな調理法です。

### ■ 黒毛和牛 ■ WAGYU - BEEF

各地より届けられる黒毛和牛肉の中でも、一番良い状態の和牛肉をご用意しております。

“黒毛和牛” ランプ 炭火焼き | 柔らかい赤身部位 120g 3,200  
Charcoal Grilled “Wagyu” Japanese Beef Lamp 60g / 1,700

“黒毛和牛” サーロイン炭火焼き | きめ細かいサシの柔らかな部位 120g 4,500  
Charcoal Grilled “Wagyu” Japanese Beef Sirloin 60g / 2,400

### ■ 銘柄豚 ■ PORK

“甘とろ豚” 炭火焼き | 愛媛県産 口どけの良い脂のブランド豚 120g 1,800  
Charcoal Grilled “Amatoro” Pork From Ehime pref, Japan

“イベリコ豚 ベジョータ” 炭火焼き | スペイン産 最上ランク 120g 2,900  
Charcoal Grilled Iberian Pork From Spain

### ■ 鶏 ■ CHICKEN

鴨と地鶏のつくね 炭火焼き | 甘ダレと黄身おろし 150g 1,200  
Charcoal Grilled Tsukune (Chicken Meatball)

“さつま若しゃも” 炭火焼き | 鹿児島産/ 旨味、身質のバランスが良い地鶏 150g 1,800  
Charcoal Grilled “Syamo”(Fighting Cock) From Kagoshima pref, Japan

“比内地鶏” 炭火焼き | 秋田産/ 凝縮した旨味の日本三大地鶏 150g 2,300  
Charcoal Grilled “Hinai” Chicken From Akita pref, Japan

## ■ 銘産地から 肴・珍味 ■ NIBBLIES / FOR SAKE LOVERS

日本酒、焼酎、またワインによく合う、銘産地から届く肴・珍味などをご用意致しました。

### |ワインやシャンパンにあわせて・・・| RECCOMENTED WITH WINE

いぶりがっことチーズの味噌漬け | 秋田名産、独特の燻製香と味噌の風味が◎ 900  
Iburi-Gakko (Smoked Radish) and Cream Cheese, Preserved in Miso

チーズの味噌漬け | クリームチーズを自家製合わせ味噌に漬けました 800  
Cream Cheese, Preserved in Miso

パルマ産熟成生ハム | 25ヶ月熟成のプロシュート ディー パルマ 1,300  
Prosciutto

チーズの盛り合わせ | “フェルミエ”から厳選の今月の食べ頃チーズ 1Plate 2,600  
Assorted Cheese Half Portion 1,400

### |ビールや日本酒、焼酎にあわせて・・・| OTSUMAMI, RECCOMENTED WITH SAKE

豆腐の味噌漬け | 熊本発祥の珍味、濃厚で独特な風味を是非 900  
Tofu, Preserved in Miso

土佐の丸干し 900  
Broiled Dried Sardines

生からすみ | 長崎県より取り寄せる、塩漬けの生からすみ 1,500  
Mullet Roe

自家製ビーフジャーキーと秋野菜チップス | 山葵ソースを添えて 1,680  
Broiled Dried Sardines

珍味盛り合わせ | 4種類の酒肴を少しずつ 1,800  
Assorted Japanese Delicacies

\*アラカルトのお客様には、お1人様1品、「本日の先付け」(¥840)をお召し上がり頂いております。

Prices include consumption TAX.

For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.  
10% service charge will be added to the total amount of the bill.

## ■ ツギハギの寿司 ■ SUSHI

「春秋」の重ねてきた素材へのこだわり、職人の一仕事を加えて。  
目の前で寿司職人が握るカウンター席もございます。

おまかせ寿司 五種 2,000  
Chef's Choice of 5 Pieces Sushi

おまかせ寿司 七種 3,000  
Chef's Choice of 7 Pieces Sushi

おまかせ寿司 十種 4,000  
Chef's Choice of 10 Pieces Sushi

※お好みのネタをお選びいただける献立も別紙にてご用意しております。

## ■ ツギハギの鍋 ■ HOT POT

ツギハギでは柔らかな炎で素材の美味さを表現しつづけるお鍋の料理をご用意しております。  
ぐつぐつと煮えるお鍋の中の活きた素材の味わいをお楽しみ下さい。

特選和牛のしゃぶしゃぶ|自家製ぽん酢と胡麻たれ (2人前より承ります) 1人前 3,500  
Beef Shabu-Shabu, For 2-3people, 1Pot ¥7,000

・お肉の追加 1人前 2,500

Additional Beef, 1 Portion ¥2,500

すっぽん鍋 |国産すっぽん、豆腐、葱 (2人前より承ります) 1人前 3,000  
Suppon-Nabe, (Soft Shelled Turtle) For 2-3people, 1Pot ¥6,000

・残った美味しいスープで “すっぽん雑炊 ” 1人前 + 800

Rice porridge after Hot Pot, 1 Portion ¥800



\* 別途デザートメニューもございます。お食事後に是非召しあがり下さい。

We Also Have a Dessert Menu, Please Ask Your Server

## ■ ツギハギの飯 ■ RICE AND NOODLES

鉄釜飯 | ◇ 2 ~ 3 名様どうぞ。 IRON POT RICE, 1 POT FOR 2-3 PEOPLE

秋田県仙北市角館産は米作りに適した気候と奥羽山脈の肥沃な山土と清らかな水が流れる耕地です。もちもちとして甘みが濃いコシヒカリ系品種を、素材にあわせた出汁で一釜ずつ丁寧に炊き上げます。

ご注文をお受けしてから炊き上げますので、30分程度お時間を頂戴します。

It Takes about 30 minutes to cook

比内地鶏 鉄釜飯

CHICKEN

1,780

木の子 鉄釜飯 アクセントに鶏肉を入れて

MUSHROOM

1,480

あこうだい  
赤魚鯛 鉄釜飯

ROCK FISH

1,680

塩鯖と梅 鉄釜飯

SALTED MACKEREL AND PLUM

1,680

焼き帆立 山椒バター 鉄釜飯

GRILLED SCALLOP AND BUTTER

1,980

秋鮭の味噌漬け 鉄釜飯

SALMON AND MISO

1,480

生うに 鉄釜飯 生海苔とともに

SEA URCHIN AND SEA WEED

3,300

### 食事

釜あげしらすとゆかり飯

BOILED YOUNG SARDINES AND DRIED PERILLA, RICE BOWL

900

ツギハギの出汁 茶漬け 炙り明太子 又は 南高梅

STEAMED RICE IN SOUP STOCK / CHOICE OF SPICY COD ROE OR PLUM

900

〜秋田県より〜 “北浦郷炭壌米” こしひかりの塩むすび

RICE BALLS / 2 PIECES

600

〜香川県より〜 “讃岐うどん”

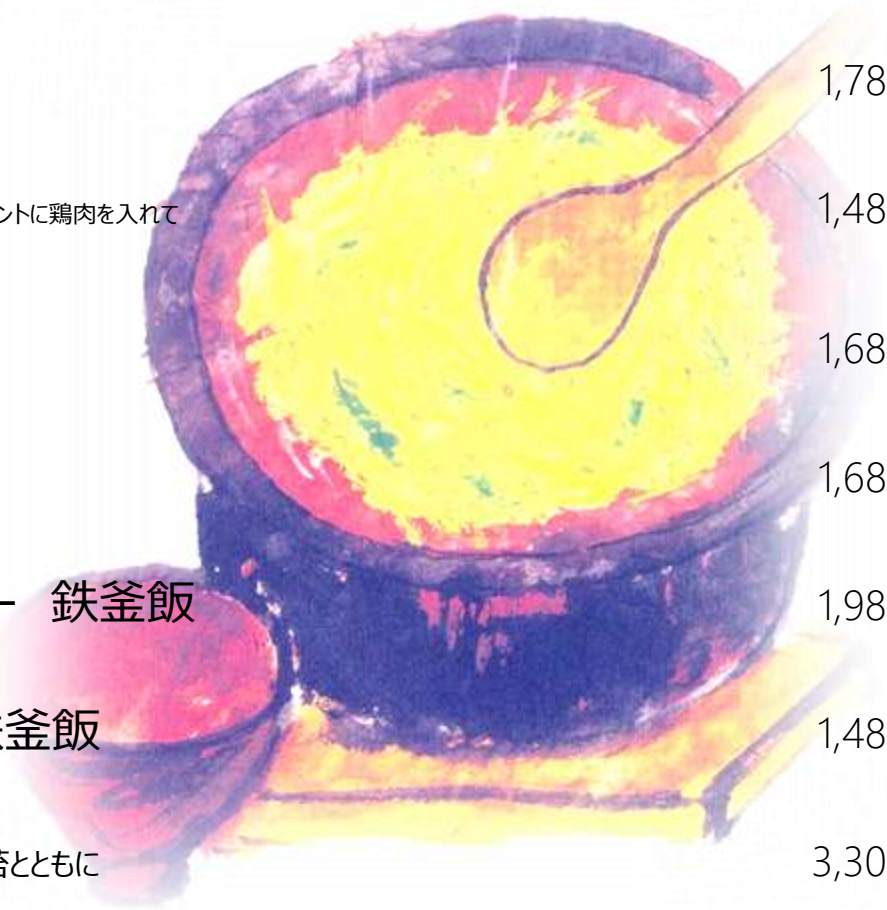
UDON NOODLES (THICK WHITE NOODLES) / CHOICE OF HOT OR COLD

900

しじみの味噌汁 〜香川県直送、イッツ味噌で〜

MISO SOUP WITH CLAMS

480



# 漬物 ～自家製の糠漬け～

480

PICKLES

STEAMED RICE / ¥300