

# Food Menu

# 2017 秋 デイナーコース

旬コース | SEASONAL COURSE | ¥ 6,800

～旬の素材を集めたスタンダードコース～

【前 菜】 APPETIZER	<b>季節の前菜二種</b> 2 KINDS OF SEASONAL APPETIZER
【造 里】 SASHIMI	<b>鮮魚のカルパッチョ 有機リーフとともに</b> TODAY'S FISH AND ORGANIC LEAF "CARPACCIO"
【御 椀】 SOUP	<b>太刀魚真丈</b> JAPANESE SOUP, HAIRTAIL FISH BALL
【逸 品】 SEAFOOD	<b>魚介の一皿 本日の素材をシェフのインスピレーションで</b> TODAY'S FRESH FISH DISH OF THE CHEF'S INSPIRATION
【炭 火】 MAIN DISH	<b>イベリコ豚と有機野菜の炭火焼き</b> CHARCOAL GRILLED IBERIAN PORK AND VEGETABLES
【食 事】 RICE	<b>地茸の釜飯 香の物 味噌汁</b> MUSHROOMS IRON-POT RICE, PICKLES AND MISO SOUP
【甘 味】 DESSERT	<b>本日のデザート</b> TODAY'S DESSERT

春秋コース | SHUNJU COURSE | ¥ 8,500

～和牛炭火焼きをメインとした一番人気のコース～

【前 菜】 APPETIZER	<b>季節の前菜二種</b> 2 KINDS OF SEASONAL APPETIZER
【造 里】 SASHIMI	<b>お造り四種盛り合わせ</b> 4 KINDS OF ASSORTED FRESH SASHIMI
【御 椀】 SOUP	<b>太刀魚真丈</b> JAPANESE SOUP, HAIRTAIL FISH BALL
【逸 品】 SEAFOOD	<b>魚介の逸品 選りすぐりの素材をシェフのインスピレーションで</b> TODAY'S FRESH FISH DISH OF THE CHEF'S INSPIRATION
【炭 火】 MAIN DISH	<b>黒毛和牛と有機野菜の炭火焼き</b> CHARCOAL GRILLED JAPANESE BEEF AND VEGETABLES
【食 事】 RICE	<b>秋鮭とイクラの釜飯 香の物 味噌汁</b> SALMON AND SALMON ROE IRON-POT RICE, PICKLES AND MISO SOUP
【甘 味】 DESSERT	<b>デザートプレート</b> TODAY'S ASSORTED DESSERT

- コースメニューは一例です。入荷により素材、調理法が変更になる場合もございます。
- 料金には消費税が含まれております。
- コース料理オーダーの場合は、チャージは頂戴しておりません。

# 2017 Autumn Dinner Course

## 厳選素材コース | SPECIAL COURSE | ￥11,800

～シェフが素材選びから拘った特別コース～

【前 菜】 APPETIZER	<b>シェフ厳選 季節の前菜三種</b> 3 KINDS OF SEASONAL APPETIZER, SELECTED BY OUR CHEF
【造 里】 SASHIMI	<b>お造り五種盛り合わせ</b> 5 KINDS OF ASSORTED FRESH SASHIMI
【御 椀】 SOUP	<b>毛蟹真丈 百合根</b> JAPANESE SOUP, HORSEHAIR CRAB FISH BALL AND LILY ROOT
【逸 品】 SEAFOOD	<b>伊勢海老 さんが焼き</b> FRIED SPINY LOBSTER FISH CAKE
【炭 火】 MAIN DISH	<b>A5 山形牛の炭火焼き 農園野菜を添えて</b> CHARCOAL GRILLED A5 YAMAGATA BEEF AND VEGETABLES
【食 事】 RICE	<b>松茸の釜飯 香の物 味噌汁</b> MATSUTAKE MUSHROOM IRON-POT RICE, PICKLES AND MISO SOUP
【甘 味】 DESSERT	<b>スペシャルデザート</b> TODAY'S SPECIAL DESSERT

## 野菜コース | VEGE. COURSE | ￥6,800 / ￥8,500

<肉・魚介・出汁は使用せず、乳製品・玉子を用いた￥6,800コースの一例>  
NO MEAT AND FISH, BUT WE USE DAIRY PRODUCTS AND EGGS

【前 菜】 APPETIZER	<b>燻製野菜</b> SMOKED VEGETABLES
【造り変り】 ARRANGED SASHIMI	<b>生湯葉</b> FRESH SOYMILK SKIN SASHIMI
【野 菜】 FRIED	<b>野菜の揚げニョッキ</b> DEEP FRIED VEGETABLE GNOCCHI
【逸 品】 SPECIAL	<b>秋茄子 オープン焼き</b> OVEN GRILLED EGGPLANT
【炭 火】 MAIN DISH	<b>農園野菜の炭火焼き</b> CHARCOAL GRILLED VEGETABLES
【食 事】 RICE	<b>ベジロール 味噌汁</b> VEGETABLE ROLLED SUSHI, MISO SOUP
【甘 味】 DESSERT	<b>デザート</b> TODAY'S DESSERT

- THE ABOVE COURSE MENU IS AN EXAMPLE AND THE INGREDIENTS AND COOKING METHOD MIGHT BE CHANGED DEPENDING ON DAILY STOCK OF INGREDIENTS.
- THE PRICES INCLUDE 8% OF CONSUMPTION TAX.
- WE DO NOT CHARGE THE TABLE CHARGE FOR THE COURSE MENU.

# 畑から届く、春秋の野菜料理

## VEGETABLE DISHES

### 農園葉野菜サラダ

#### GREEN SALAD

ORGANIC GREENS, WHITE BALSAMIC VINEGAR

有機リーフ、白バルサミコ

¥ 980

### 秋鯖の炙りシーザーサラダ

#### CAESAR SALAD

WITH BROILED MACKEREL

炙りメカジキと葉野菜にたっぷりのパルミジャーノチーズを振りかけて

¥ 1,800

### 木の子の酒盗ガーリックサラダ

#### SAUTÉED MUSHROOMS AND CHESTNUT SALAD

WITH GARLIC, AND FERMENTED BONITO

酒盗ガーリックでソテーしたキノコと栗を、ゴボウの器とともに

¥ 1,200

### 農園野菜とスモークサーモンのサラダ

#### ORGANIC VEGETABLES & SMOKED SALMON SALAD

SMOKED WITH CHERRY TREE TIP

桜チップで燻したサーモンをサラダ仕立てに

¥ 1,480

### 燻製旬野菜

#### SMOKED VEGETABLES

WITH SALT AND ANCHOVY MAYONNAISE

アンチョビマヨネーズと天然塩で

¥ 1,280

### 本日入荷野菜の炭火焼き 盛り合わせ

#### TODAY'S CHARCOAL GRILLED VEGETABLES

KAWADA FARM ORGANIC VEGETABLES

川田農園のオーガニック野菜を中心に

¥ 1,300

## 自家製豆腐

### ORIGINAL TOFU MADE WITH 100% EHIME SOY BEANS

#### 温豆腐

##### FRESHLY CURDLED WARM TOFU

RICH AND CREAMY FRESHLY MADE TOFU

造りたてそのままの味わい、薬味(葱・生姜・塩)はお好みで

¥ 1,300

#### 造りたて厚揚げ豆腐

##### DEEP FRIED TOFU

WE MAKE THEM ONE BY ONE CAREFULLY AFTER WE TAKE THE ORDER

オーダー後、一人前ずつ丁寧に仕上げます

¥ 980

#### 生湯葉

##### FRESH SOY MILK SKIN

WITH WASABI AND KANEIWA SOY SAUCE FROM WAKAYAMA

山葵と和歌山のカネイワ醤油でどうぞ

¥ 1,290

#### 升豆腐 (1名様用)

##### PLAIN TOFU

PUT IN A WOODEN CONTAINER TO COOL IT

升の器に入った、自家製冷蔵豆腐

¥ 480

- 料金は税込み表示となっております。
- ディナータイムは、別途10%のサービス料を頂戴しております。
- アラカルトの御客様には先附¥800をご提供しております。(コース御注文の際は頂戴しておりません)

# 春秋の逸品

## SHUNJU STYLE

### イベリコ豚と栗の揚げ万頭

DEEP FRIED IBERIAN PORK AND CHESTNUT BUN

FILLED WITH PORK CHEEK MEAT AND CHESTNUT PASTE

イベリコ豚の頬肉を和栗ペーストで包み、香ばしく揚げました

¥ 1,680

### 富有柿のフリット 自家製チーズがけ

PERSIMMON FRIT

WITH CHEESE

甘味の強いブランド柿と柚子胡椒を効かせたチーズとのマリナーージュ

¥ 1,200

### 仔羊のロースト 無花果とウスターソース

ROASTED LAMB

WITH FIG AND WORCESTER SAUCE

漬け込んだ仔羊のスペアリブを焼き上げ、無花果のソースで

¥ 2,500

### 太刀魚と和梨のソテー

SAUTÉED HAIRTAIL AND PEAR

WITH FERMENTED BONITO SAUCE

梨のコンポートを挟んだ太刀魚をソテーし、酒盗ソースを掛けました

¥ 1,800

### 野菜の揚げニョッキ

DEEP FRIED VEGETABLE GNOCCHI

PLEASE ASK TODAY'S SAUCE

ソースはスタッフまでお尋ねください

¥ 1,400

### 伊勢海老のさんが焼き

FRIED SPINY LOBSTER FISH CAKE

MIXED WITH GINGER AND MISO

茗荷と生姜を効かせた味噌で合わせ、じっくりと焼き上げました

¥ 3,800

## 春秋の定番

### REGULAR DISH

#### 本日の春秋クロquette

TODAY'S CROQUETTE

PLEASE ASK STAFF

スタッフまでお尋ねください

3 pcs ¥ 990

#### 南部鶏の地たまご焼き

SOUTHERN CHICKEN EGG OMELET

JAPANESE STYLE OMELET

和風オムレツスタイル

¥ 930

#### 伊達鶏の唐揚げ

DEEP FRIED CHICKEN

WITH HOMEMADE MISO DIP

特製味噌ディップを添えて

1/4 Whole ¥ 1,680 / Additional 1pc. ¥ 420

#### じゃこ葱豆腐

TOFU WITH FRIED YOUNG SARDINES

WITH CHOPPED SPRING ONION

熱々のじゃこ葱をかけて仕上げます

¥ 980

- A TABLE CHARGE OF 800 YEN CHARGED FOR A LA CARTE MENU.
- PRICES INCLUDE 8% OF CONSUMPTION TAX.
- 10% SERVICE CHARGE WILL BE ALSO ADDED ON THE TOTAL AMOUNT OF THE BILL FOR THE DINNER TIME.

# 炭火焼き

## CHARCOAL GRILLED

### 山形牛 サーロイン 120g

PRIME YAMAGATA BEEF SIRLOIN

A5 ランクの霜降り肉

¥ 4,200

### 黒毛和牛 120g

JAPANESE BLACK BEEF, THE BEST BEEF OF OUR CHOICE

春秋セレクト

¥ 3,360

### 比内地鶏 120g

HINAI CHICKEN FROM AKITA

余分な脂肪がなく、適度な歯応えと風味をもつ地鶏です

¥ 1,780

### 知覧鶏の黒焼き 150g

CHIRAN CHICKEN FROM KAGOSHIMA

しっかりとした肉質で味わい深い鶏肉を、炭火で直火焼きに

¥ 1,200

### イベリコ豚 ベジョータ 120g

IBERIAN PORK BELLOTA FROM SPAIN

ベジョータとは、ドングリを多く摂取した、良質なイベリコ豚の称号

¥ 2,940

### 霧島豚 120g

KIRISHIMA PORK FROM MIYAZAKI

肉質はきめ細かく柔らか、適度な脂肪もジューシーで旨味が深い

¥ 1,520

### 合鴨と鶏のつくね 2本付け

DUCK AND CHICKEN MIXED MEATBALLS

WITH POACHED EGG & TERIYAKI FLAVOR SAUCE

温泉玉子と詰めダレを添えて

¥ 1,050

### 本日入荷野菜の炭火焼き 盛り合わせ

TODAY'S CHARCOAL GRILLED VEGETABLES

KAWADA FARM ORGANIC VEGETABLES

川田農園のオーガニック野菜を中心に

¥ 1,300

## For Wine and Sake Lovers

ワインや日本酒に合わせてお楽しみ頂く粹な一皿

### フェルミエチーズと生ハム

CHEESE AND PROSCIUTTO

糠に漬け込んだバラ肉の生ハムとチーズの盛り合わせ

¥ 2,580

### 日本酒の肴に 珍味の盛り合わせ

JAPANESE DELICACIES, RECOMMENDED WITH JAPANESE SAKE

日本酒や焼酎の肴に

¥ 1,680

### チーズの味噌漬け

CREAM CHEESE PRESERVED IN MISO

¥ 840

### 豆腐の味噌漬け

TOFU PRESERVED IN MISO

¥ 950

### たたみいわし

DRIED SARDINE CHIPS

¥ 1,050

### 自家製からすみ

MULLET ROE

¥ 1,580

### へしこ炙り

SALTED MACKEREL, PRESERVED IN RICE BRAN

¥ 950

### チャンジャー

KOREAN SPICY FERMENTED COD INNARDS

¥ 950

# 釜ご飯 1合炊き

POT RICE 150g OF STEAMED RICE

SHUNJU SPECIALTY. WE COOK THE POT RICE ONE BY ONE AFTER WE TAKE YOUR ORDER. (IT TAKES 30MINUTES TO COOK IT)

## 地茸の釜飯

MUSHROOMS

秋田県、山形県より届けられた地茸を使用しています

¥ 1,600

## 鴨と牛蒡の釜飯

DUCK AND BURDOCK

炭焼きした鴨肉とゴボウの相性は抜群！青唐辛子をアクセントに

¥ 1,700

## 真鯛の釜飯

BROILED SEA BREAM

炭火で焼いた天然真鯛を酢醤油で

¥ 1,600

## 秋鮭とイクラの釜飯

SALMON AND SALMON ROE

じっくりと焼き上げた秋鮭に、たっぷりのイクラがのってます

¥ 1,980

## 炊き立て銀シャリ釜飯 ¥ 880

PLANE RICE (WITH TOPPING)

鮭ハラス幽庵焼き	Broiled smoked-salmon	+ ¥ 450
生からすみ	Raw Mullet Roe	+ ¥ 850
炙り明太子	Spicy Cod Roe	+ ¥ 650

## カルボナーラ釜飯

BACON, CHEESE AND EGG

出汁・玉子・パンチェッタ・チーズを合せた、  
女性に大人気の洋風釜飯です

¥ 1,680

- 釜ご飯は、オーダー毎に炊き上げる為、お時間を頂戴致します。
- 当店の米料理は、国産米を使用しております。

## 食事

RICE & NOODLES

### 鯛茶漬

RICE IN BROTH WITH SEA BREAM

MARINATED SEA BREAM WITH KELP

昆布と真鯛、熱々の出汁、山葵

¥ 1,200

### お茶漬

RICE IN BROTH WITH CHOICES

CHOICE OF PLUM, SALMON OR SEAWEED

梅、鮭、青さよりお選び下さい

各 ¥ 840

### 稲庭うどん 秋田県・佐藤養助本店より

COLD UDON NOODLES, FROM AKITA

¥ 960

### 梅じゃこむすび 1人前2ヶ

RICE BALLS WITH PLUM AND YOUNG SARDINES

2 pcs ¥ 840

### 味噌汁

MISO SOUP

¥ 300

### 漬物

JAPANESE PICKLES

¥ 630

「デザート・コーヒーは、別途メニューをご用意しております。スタッフまでお申し付け下さいませ。」

WE HAVE MENU FOR THE DESSERT, COFFEE AND ALL OTHER AFTER-DINNER DRINKS. PLEASE ASK YOUR SERVER.