

お料理

Dishes

春のコース 御品書き

『春』コース “Haru”course 旬を盛り込むスタンダード

【前菜】 直送野菜と自家製惣菜の盛り合わせ
Appetizer, Organic vegetables and homemade side dish platter

【御椀】 白魚玉子豆腐と青のり
Egg custard with whitebait and seaweed

【造里】 鮮魚と葉野菜のカルパッチョ
Seasonal fish and leaf vegetables carpaccio

【油物】 揚げひろうすのみぞれ餡
Deep fried bean curd cake with starchy sauce

【御凌】 季節の強肴の一皿
Seasonal dish

【炭火】 四万十豚 炭火烧 焼野菜添え
Charcoal grilled SHIMANTO pork and vegetables

【食事】 筍と鶏の釜飯 赤出汁 香の物
Pot rice with chicken and bamboo shoots, Miso soup and pickles

【甘味】 本日のデザート
Today's dessert

5,800

『秋』コース “Aki”course バランス良く組み合わせた一番人気

【前菜】 直送野菜と自家製惣菜の盛り合わせ
Appetizer, Organic vegetables and homemade side dish platter

【御椀】 白魚玉子豆腐と青のり
Egg custard with whitebait and seaweed

【造里】 鮮魚のお造り三種盛り合わせ
Assorted 3kinds of seasonal sashimi

【油物】 揚げひろうすと筍の天麩羅 みぞれ餡
Deep fried bean curd cake with starchy sauce

【魚介】 旬魚の逸品の一皿
Seasonal seafood dish

【炭火】 青森 バルバリー鴨 炭火烧 仁淀川山椒塩漬添え
Charcoal grilled BARBARIE duck with salted prickly ash pepper

【食事】 桜鯛の釜飯 赤出汁 香の物
Pot rice with sea bream, Miso soup and pickles

【甘味】 本日のデザート
Today's dessert

7,800



『春秋』コース “Shunju”course 厳選素材の特選コース

- 【前菜】 直送野菜と自家製惣菜の盛り合わせ
Appetizer, Organic vegetables and homemade side dish platter
- 【御凌】 和牛の炙り寿司 雲丹のせと山椒山葵
Broiled Japanese beef sushi
- 【造里】 鮮魚のお造り四種盛り合わせ
Assorted 4kinds of seasonal sashimi
- 【蒸し物】 桜鯛と春野菜の湯葉蒸し
Steamed sea bream and spring vegetables with soymilk skin
- 【魚介】 鮑と天然海老の鉄板焼 肝クリームソース
Grilled abalone and prawn with cream sauce
- 【炭火】 土佐あかうし 炭火焼 季節野菜添え
Charcoal grilled Japanese beef with seasonal vegetables
- 【食事】 本日厳選素材の鉄釜飯 赤出汁 香の物
Today's special pot rice, Miso soup and pickles
- 【甘味】 本日のデザート盛り合わせ
Today's assorted dessert

10,000

苦手な素材等ございましたらご相談ください。又、3種のコースの他、ご予約でお好みの特選素材や、ベジタリアンコース等もご用意可能です。

当日の入荷により素材、調理法が変更させて頂く場合がございます。

料金には消費税が含まれております。ディナータイムは別途10%サービス料を頂戴しております。

炭火焼 | Charcoal grilled

素材その物の持つ力を炭火で“旨み”を損うことなく焼く、選りすぐりの食材を。
Selected ingredients on charcoal fire without losing the original flavor.

《地鶏》 Chicken 120g

| 高知 はちきん地鶏 | わら焼にて土佐造り～薬味とポン酢で～ 2,300
HACHIKIN chicken from Kohchi 仕上げに薬で香りを加えます。

| 秋田 比内地鶏 | 2,500
HINAI chicken from Akita 日本三大美味鶏の一つ。脂肪が比較的少なく、ヤマドリに似て淡白で美味。

| 静岡 天城軍鶏 | 本山葵添え もも肉 2,800 むね肉 2,800
AMAGI fowl from Shizuoka 噛みしめるたびに旨味がじゅわっと口の中で広がります。

《鴨》 Duck 仁淀川山椒と高知岡林農園減塩柚子胡椒添えて 120g

| 京都 七谷鴨 | チェリバレー種 ロース・もも肉・モツのセット 4,600
身がしまっていてとってもジューシー！噛むほどに鶏の旨味が口に広がります。
NANATANI duck from Kyoto

| 青森 バルバリー鴨ロース | 3,800
BARBARIE duck from Aomori 鴨特有の臭みもなくしっかりと旨味。

《和牛と豚》 Japanese beef and pork 120g

| 黒毛和牛や褐毛等より厳選 | ※本日のおすすめをご覧ください
Carefully selected from Japanese Black Beef and Red Cattle
総称 山形牛や出雲 かつべ牛、高知 あかうし等、各地より厳選してご用意いたします。

| 兵庫 淡路産 猪豚 (金猪豚) | 2,800
'INO BUTA' (boar and pig hybrid) from Awaji 甘味、旨味が多く、さっぱりとした脂が特徴です。

| 炭火焼 | Charcoal grilled

《肉素材》 Meat

| つくね | ニケ 1,080

TSUKUNE chicken meatball

大根おろしと温泉卵を軽く混ぜ、つくねにのせてお召し上がりください。

| 鹿児島 知覧鶏 黒焼き | 1,380

CHIRAN chicken, very chewy, well done

肉身が強く非常に強い歯ごたえが特徴。強火の炭火で炭の色が付くまで黒々と焼き上げた黒焼きで。

《魚介》 Seafood

| 初カツオ わら焼き | 土佐の塩丸と本山葵で 1,750

Straw broiled bonito, sea salt and prickly ash pepper

| 北海道 宮城等より うにの昆布焼 | 3,800

Sea urchin with kelp

うにを昆布にのせて、炭火で焼きあげます。

| 天然海老の西京漬焼 | 二尾 1,800

Marinated prawn in miso

一尾のまま味噌に漬け込みました。

《季節の野菜》 Seasonal vegetables

栃木 川田農園や高知 四万十野菜など、各地より直送にてご用意します。

| 野菜の炭火焼 盛り合わせ | 1,680

Assorted charcoal grilled vegetables

食べごろを数種類ご用意させていただきます。

デザートメニューは別途ご用意しております。

アラカルトにてご注文の際には、先付け（¥800）を提供させて頂いております。
料金には消費税が含まれております。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。

野菜の一皿 | Vegetable dishes

栃木 川田農園や高知 四万十野菜など、各地よりご用意します。

牛肉とじゃが芋の細切りサラダ	1,800
<i>Shredded beef and potatoes salad</i> 牛肉を昆布めし、じゃが芋とクレソンで和えました。	
春野菜の燻製サラダ	1,300
<i>Smoked spring vegetables, anchovy dressing</i> 色々な春の野菜を燻製にしました。アンチョビドレッシングでお召し上りください。	
いぶりがっこと新じゃが芋のポテトサラダ	890
<i>Mashed potatoes with smoked radish</i> いぶりがっこと、本山葵を効かせた、和テイストのポテトサラダです。	
葉野菜のサラダ	1,180
<i>Green salad</i> “彩”豊かな野菜をシンプルに酸味をきかせた味付けで。	
有機野菜のせいろ蒸し	1,680
<i>Steamed vegetables in a bamboo basket</i> 直送野菜を中心に。ポン酢とバーニャソースをご用意します。	
野菜の炭火焼 盛り合わせ	1,680
<i>Assorted charcoal grilled vegetables</i> 食べごろを数種類ご用意させていただきます。	

自家製豆腐料理 | Homemade tofu dishes

湯葉と豆腐のグラタン	980
<i>Tofu and soymilk skin gratin</i> 豆乳ベースのホワイトソースに鰈味噌を加えました。	
雲丹と生湯葉の冷製	1,380
<i>Soymilk skin and sea urchin with "Dashi" jelly</i> 春秋、長年の人気メニュー。出汁のジュレと二つの食材の相性をお楽しみください。	
作り立て温豆腐	1,180
<i>Freshly made warm creamy tofu</i> ご注文いただいてからお作り致します。温かくクリーミーな豆腐です。	
作り立て厚揚げ豆腐	980
<i>Freshly made deep fried tofu</i> 揚げたての自家製豆腐を生姜醤油でお召し上がりください。	
じゃこ葱 豆腐	二ヶ 880
<i>Tofu with young sardines and spring onion</i> 春秋の定番メニューです。カリカリの揚げ雑魚と青葱と焦がし醤油をのせた一品。	

逸品 | Side dishes

ホタルイカと天豆のフリット 天豆ソース	1,400
<i>Firefly squids and broad beans fritter</i> 旬のホタルイカと相性が良く引き立つ1皿。サクサクの食感をお楽しみ下さい。	
筍と桜海老のはさみ揚げ	1,350
<i>Deep fried bamboo shoots, stuffed with shrimp cake</i> 桜海老のすり身を筍ではさみ揚げた、春香る逸品に。	
鯖の燻製と山菜の炭火焼 生カラスミソース	1,600
<i>Smoked Spanish mackerel and charcoal grilled wild vegetables, mullet roe sauce</i> 鼻からぬける心地よい燻製の香りとカラスミの相性が何とも言えない1皿に。	
桜鯛とあさりのトロロ昆布蒸し	1,800
<i>Steamed sea bream and clams with kelp</i> 鯛をトロロ昆布で巻き、あさりと共に蒸し煮にしました。	
ふわとろ筍豆腐焼	1,200
<i>Grilled bamboo shoot tofu with cheese</i> ふわとした豆腐に筍と相性の良いチーズ風味に仕上げています。熱々のうちにお召し上がり下さい。	
春の貝盛り 味噌バター小鍋	2,600
<i>Spring shellfish small hot pot, miso and butter</i> たっぷり葱と旬の貝類を山椒風味でお召し上がり下さい。	

デザートメニューは別途ご用意しております。

アラカルトにてご注文の際には、先付け（¥800）を提供させて頂いております。
料金には消費税が含まれております。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。

釜飯

"Kamameshi"/Steamed Pot Rice

南部鉄器でご注文頂いてから炊き上げます。30分ほど頂戴いたします。
We cook them after ordering, with "NANBUTEKKI". It takes 30 minutes

《季節の釜飯》 Seasonal Kamameshi

一合炊き
for 2 people

あさりの時雨煮炊き込み釜飯 |

1,600

Simmered clams with soy sauce

深い味わいの逸品です。きょうらぶきといっしょにお召し上がり下さい。

生のりと明太子の釜飯 |

1,300

Seaweed and spicy cod roe

生のりと明太子のシンプルな釜飯です。

蛤とうどの茶釜飯 |

1,800

Clams and Japanese wild vegetable

蛤の味にお茶とうどの香りが楽しめる釜飯です。

筍の竹炭釜飯 |

1,500

Bamboo shoots

筍を竹炭の香りと色で炊き上げた逸品です。

鯛釜飯 |

1,780

Sea bream

天然の真鯛の切り身で。

ごはんもの

Rice and noodles

梅じゃこむすび |

二貫 680

Plum and young sardines rice balls

カリカリのじゃこもめで仕上げました

土佐塩丸で握った塩むすび |

二貫 580

Rice balls with TOSA sea salt

土佐湾の海水から丹念に作った天日塩で。

信州ざるそば(冷) |

880

Buckwheat noodles

粗挽きにした香り高いそばです。

赤出汁 |

300

Akadashi miso soup

八丁味噌とさくら味噌、鯖節や鯉節などご用意。

漬物の盛り合わせ |

500

Assorted pickles

肴と珍味 | Japanese delicacies recommended with sake

生からすみ	1,280
<i>Fresh mullet roe</i> 長崎名産。ボラの卵の塩辛です。希少な手作りの生タイプです。	
マグロの酒盗	780
<i>Fermented and salted tuna</i> カツオの酒盗よりまろやかな塩辛です。	
豆腐の味噌漬け	680
<i>Tofu, marinated in miso</i> 熊本の名産。平家の落人が保存食としたと伝えられ、濃厚なチーズのよう風味です。	
燻製明太子	880
<i>Smoked spicy cod roe</i> 火を入れず燻します。燻製の風味をお楽しみください。	
梅水晶 本わさびのせ	980
<i>Shark cartilage and plum paste with wasabi</i> 鯨の軟骨を梅肉を絡めた珍味。お好みで山葵もお楽しみください	
鯖のへしこ	980
<i>Salted mackerel, marinated in rice bran</i> 鯖に塩を振って塩づけにし、さらに糠漬けにした郷土料理。	
クリームチーズの味噌漬け	680
<i>Cream cheese, marinated in miso</i> もろみ味噌に二週間、漬け込みます。酒の種類を選ばずなんにでもよく合います。	
珍味盛り合わせ	1,680
<i>Assorted Japanese delicacies</i>	
カマンベールの藁焼き	880
<i>Grilled Camembert cheese with honey</i> 藁で炙って風味をつけます。蜂蜜とご一緒に。	
和チーズの盛り合わせ	1,380
<i>Assorted Japanese cheese</i> 和テイストなチーズの盛り合わせです。ワインのお供に。	

デザートメニューは別途ご用意しております。

アラカルトにてご注文の際には、先付け（¥800）を提供させて頂いております。
料金には消費税が含まれております。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。