

Food Menu

ディナーコース

旬コース | SEASONAL COURSE | ￥6,800

～イベリコ豚と旬素材のコース～

【前 菜】 APPETIZER	前菜二種 2 KINDS OF APPETIZERS
【造 里】 SASHIMI	鮮魚のカルパッチョ 有機リーフとともに TODAY'S FISH AND ORGANIC LEAF "CARPACCIO"
【御 椀】 SOUP	蟹真丈の椀 JAPANESE SOUP, CRAB FISH BALL
【魚 介】 SEAFOOD	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 TODAY'S FRESH FISH DISH OF THE CHEF'S INSPIRATION
【炭 火】 MAIN DISH	イベリコ豚と有機野菜の炭火焼き CHARCOAL GRILLED IBERIAN PORK AND VEGETABLES
【食 事】 RICE	鮪テールとごぼうの釜飯 香の物 味噌汁 TUNA AND BURDOCK IRON-POT RICE, PICKLES AND MISO SOUP
【甘 味】 DESSERT	本日のデザート TODAY'S DESSERT

春秋コース | SHUNJU COURSE | ￥8,800

～黒毛和牛炭火焼きをメインにした一番人気のコース～

【前 菜】 APPETIZER	前菜二種 2 KINDS OF APPETIZERS
【造 里】 SASHIMI	お造り四種盛り合わせ 4 KINDS OF ASSORTED FRESH SASHIMI
【御 椀】 SOUP	蟹真丈の椀 JAPANESE SOUP, CRAB FISH BALL
【魚 介】 SEAFOOD	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 TODAY'S FRESH FISH DISH OF THE CHEF'S INSPIRATION
【炭 火】 MAIN DISH	黒毛和牛と有機野菜の炭火焼き CHARCOAL GRILLED JAPANESE BEEF AND VEGETABLES
【食 事】 RICE	鮭の西京焼きといくら釜飯 香の物 味噌汁 SALMON AND SALMON ROE IRON-POT RICE, PICKLES, MISO SOUP
【甘 味】 DESSERT	デザートプレート TODAY'S ASSORTED DESSERT

- 入荷状況により素材、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、チャージは頂戴しておりません。

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】	シェフ厳選 前菜三種
APPETIZER	3 KINDS OF ASSORTED APPETIZERS
【造 里】	お造り五種盛り合わせ
SASHIMI	5 KINDS OF ASSORTED FRESH SASHIMI
【逸 品】	フォアグラ大根
SPECIAL	SIMMERED JAPANESE RADISH WITH FOIE GRAS
【魚 介】	ふぐのソテーとふぐ白子のフリット
SEAFOOD	SAUTÉED BLOWFISH AND SOFT ROE FITTER
【炭 火】	A5 山形牛の炭火焼き 農園野菜を添えて
MAIN DISH	CHARCOAL GRILLED A5 YAMAGATA BEEF AND VEGETABLES
【食 事】	紅ズワイガニの釜飯 香の物 味噌汁
RICE	SNOW CRAB IRON-POT RICE, PICKLES AND MISO SOUP
【甘 味】	スペシャルデザート
DESSERT	TODAY'S SPECIAL DESSERT

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

<肉・魚介類・乳製品・卵・出汁を使用しない、ビーガン対応 ￥6,800 コースの一例>

NO MEAT AND FISH, BUT WE USE DAIRY PRODUCTS AND EGGS

【前 菜】	燻製野菜
APPETIZER	SMOKED VEGETABLES
【造り変り】	生湯葉のお刺身
ARRANGED SASHIMI	FRESH SOYMILK SKIN SASHIMI
【油 物】	野菜の揚げニョッキ
FRIED	DEEP FRIED VEGETABLE GNOCCHI
【逸 品】	旬野菜の天麩羅
SPECIAL	VEGETABLE TEMPURA
【炭 火】	農園野菜の炭火焼き
MAIN DISH	CHARCOAL GRILLED VEGETABLES
【食 事】	冬野菜の釜飯 香の物 味噌汁
RICE	WINTER VEGETABLE IRON-POT RICE, PICKLES AND MISO SOUP
【甘 味】	デザート
DESSERT	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 DISH

焼き鰯しゃぶサラダ ~蟹卵黄酢~

RARE GRILLED YELLOWTAIL SALAD

WITH EGG YOLK AND VINEGAR

旬の鰯を玉素で炙りました

¥ 2,000

西洋葉野菜とアボカドのシーザーサラダ

CAESAR SALAD

LEAF VEGETABLES AND AVOCADO

たっぷりのパルミジャーノチーズを振りかけ仕上げます

¥ 1,180

和牛の炙りと冬葉野菜のサラダ

BROILED JAPANESE BEEF SALAD

GARLIC SOY SAUCE DRESSING

白菜や春菊を藁で炙った和牛と共に

¥ 2,780

農園葉野菜サラダ

GREEN SALAD

ORGANIC GREENS WITH WHITE BALSAMIC VINEGAR DRESSING

有機リーフと白バルサミコ

¥ 980

燻製鹿肉と彩り大根のハリハリサラダ

SMOKED VENISON AND RADISH SALAD

WITH CITRUS AND WASABI DRESSING

柚子ドレッシングと山わさびを効かせて

¥ 1,800

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を添えて

¥ 1,280

豆腐料理

ORIGINAL TOFU MADE WITH 100% EHIME SOY BEANS

明太子の温豆腐

SPICY COD ROE TOFU

WITH CHINESE CABBAGE SAUCE

白菜のすり流しとご一緒に

¥ 1,280

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 SOY SAUCE

山葵と和歌山カネイフ醤油でお召し上がり下さい

¥ 980

升豆腐 (1名様用)

HOMEMADE PLAIN TOFU (1 SERVING)

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。
- アラカルトのお客様には先附¥800をご提供しております。(コースご注文の際は頂戴しておりません)

春秋の逸品

SHUNJU STYLE

フォアグラ大根

SIMMERED JAPANESE RADISH WITH FOIE GRAS

GRATED YAM AND SOYMILK SAUCE

西京味噌漬けのフォアグラに長芋と湯葉のホワイトソース

¥ 2,100

牡蠣のソテー

SAUTÉED OYSTERS

ROLLED WITH SHREDDED POTATOES

じゃが芋で包んだ牡蠣をカリッと仕上げます

¥ 1,680

辛子蓮根 和牛はさみ揚げ

DEEP FRIED STUFFED LOTUS ROOT

WITH BEEF AND JAPANESE MUSTARD

辛子が決め手

¥ 2,400

野菜のローストチーズフォンデュ

CHEESE FONDUE

WITH WINTER VEGETABLES

安納芋の器にチーズを流し込みます

¥ 1,800

春秋の鍋

HOT POT

すっぽん小鍋

SOFT-SHELLED TURTLE HOT POT

RICH CLEAR BROTH

旨味の出た透き通った出汁

¥ 2,580

鰯の酒粕小鍋

YELLOWTAIL HOT POT

FATTY YELLOWTAIL WITH SAKE LEES BROTH

脂のつたぶりを粕汁風に

¥ 2,000

鱈の雪見小鍋

COD FISH HOT POT

WITH CHINESE CABBAGE SAUERKRAUT

白菜のザワークラウトと共に

¥ 1,880

鴨の治部煮

STEWED DUCK

WITH LOTUS ROOT DUMPLING

蓮根饅頭入り

¥ 1,800

春秋の定番

SPECIALTY

本日の春秋クロquette

TODAY'S CROQUETTE

PLEASE ASK STAFF

スタッフまでお尋ね下さい

3 pcs ¥ 990

伊達鶏の唐揚げ

FRIED CHICKEN

WITH HOMEMADE MISO DIP

特製味噌ディップを添えて

1pc. ¥ 420

地たまご焼き

OMELET

JAPANESE STYLE OMELET

和風オムレツスタイル

¥ 1,000

じゃこ葱豆腐

TOFU WITH FRIED YOUNG SARDINES

AND CHOPPED SPRING ONION

熱々のじゃこ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

春秋セレクト和牛

¥ 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

¥ 1,280

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ブリを多く摂取した、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貫

DUCK AND CHICKEN MIXED MEATBALLS

WITH POACHED EGG & TERIYAKI FLAVOR SAUCE

温泉玉子と詰めダレを添えて

2 pcs ¥ 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

栃木県・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

チーズと生ハムの盛り合わせ

ASSORTED CHEESE AND PROSCIUTTO

フェルミエから届けられるチーズ数種と、パルマ産プロシュート

¥ 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

CREAM CHEESE MARINATED IN MISO

¥ 840

豆腐の味噌漬

TOFU MARINATED IN MISO

¥ 950

たたみいわし

DRIED SARDINE CHIPS

¥ 1,050

和牛有馬山椒煮

SIMMERED JAPANESE BEEF WITH PRICKLY ASH

¥ 1,080

エゴマの葉のキムチ

PERILLA KIMCHEE (KOREAN SPICY PICKLES)

¥ 980

チャンジャー

KOREAN SPICY SALTED COD STOMACH

¥ 950

釜ご飯 1合炊き

IRON-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)

鮭といくらの味噌バター釜飯

SALMON AND SALMON ROE

西京味噌に漬けた鮭といくらの親子釜

¥ 2,200

和牛すきやき釜飯

SIMMERED JAPANESE BEEF

柔らかく炊いた牛肉に温泉卵をからませて

¥ 2,300

金目鯛の昆布め釜飯

MARINATED ALFONSINO WITH KELP

昆布の旨味を凝縮

¥ 1,980

鮪テールとごぼうの釜飯

TUNA AND BURDOCK

テールから出る旨味とコラーゲン。胡椒が引き立ちます

¥ 1,680

炊き立て 銀シャリ釜飯 ¥ 880

PLANE (WITH TOPPING)

鮭ハラス柚庵焼き	Broiled salmon	+ ¥ 450
生からすみ	Fresh 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、パンチエッタ・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。
- 当店は国産米を使用しております。

食事

RICE & NOODLES

梅じゃこおにぎり

RICE BALLS

WITH PLUM AND YOUNG SARDINES

2 pcs ¥ 840

お茶漬け

RICE IN BROTH WITH CHOICES

CHOICE OF PLUM, SEAWEED OR SALMON

梅、あおさ、鮭 よりお選び下さい

各 ¥ 840

稲庭うどん

COLD UDON NOODLES, FROM AKITA

WHITE THICK NOODLES

秋田県・佐藤養助本店より

¥ 960

韓国風わっぱ飯

KIMCHEE FRIED RICE

PERILLA AND SEAWEED SPICY PICKLES

エゴマの葉と海苔のキムチで炒飯に

¥ 1,080

味噌汁

MISO SOUP

¥ 300

漬物

JAPANESE PICKLES

¥ 630

◀別途デザート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。▶

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

