

Food Menu

ディナーコース

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	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	旬菜饅頭の椀 JAPANESE SOUP, FRIED VEGETABLE BUN
【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	地茸の釜飯 香の物 味噌汁 MUSHROOM 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

～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	旬菜饅頭の椀 JAPANESE SOUP, FRIED VEGETABLE BUN
【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	昆布〆比内地鶏の釜飯 香の物 味噌汁 CHICKEN IRON-POT RICE, PICKLES AND 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】 APPETIZER	シェフ厳選 前菜三種 3 KINDS OF ASSORTED APPETIZERS
【造 里】 SASHIMI	お造り五種盛り合わせ 5 KINDS OF ASSORTED FRESH SASHIMI
【御 椀】 SOUP	鴨真丈の椀 JAPANESE SOUP WITH DUCK MEAT BALL
【魚 介】 SEAFOOD	伊勢海老のフリット 海老味噌の濃厚ソース LOBSTER FRITTER
【炭 火】 MAIN DISH	A5 山形牛の炭火焼き 農園野菜を添えて CHARCOAL GRILLED A5 YAMAGATA BEEF AND VEGETABLES
【食 事】 RICE	雲丹とおおさの釜飯 香の物 味噌汁 SEA URCHIN IRON-POT RICE, PICKLES AND MISO SOUP
【甘 味】 DESSERT	スペシャルデザート 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】 APPETIZER	燻製野菜 SMOKED VEGETABLES
【造り vari】 ARRANGED SASHIMI	生湯葉のお刺身 FRESH SOYMILK SKIN SASHIMI
【油 物】 FRIED	野菜の揚げニョッキ DEEP FRIED VEGETABLE GNOCCHI
【逸 品】 SPECIAL	旬野菜の天麩羅 VEGETABLE TEMPURA
【炭 火】 MAIN DISH	農園野菜の炭火焼き CHARCOAL GRILLED VEGETABLES
【食 事】 RICE	秋野菜の釜飯 香の物 味噌汁 AUTUMN VEGETABLE IRON-POT RICE, PICKLES AND MISO SOUP
【甘 味】 DESSERT	デザート 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 WITH WHITE BALSAMIC VINEGAR DRESSING

有機リーフと白バルサミコ

¥ 980

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のかけ仕上げます

¥ 1,180

スモークサーモンと秋の果実のサラダ

SMOKED SALMON SALAD

WITH AUTUMN FRUIT

燻製信州サーモンと柿、梨などの彩り果実

¥ 1,800

桜肉のサラダ

HORSE MEAT SALAD

WITH MOZZARELLA CHEESE AND SESAME OIL

赤身、コウネ、ハラミをモzzarellaと胡麻油で香よく和えます

¥ 2,380

茸と無花果のサラダ

MUSHROOM AND FIG SALAD

FRESH FIG AND MUSHROOM FRITTER

フレッシュいちじくとフリットしたきのこを生野菜と共に

¥ 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

自家製豆腐

ORIGINAL TOFU MADE WITH 100% EHIME SOY BEANS

銀杏だし豆腐

GINKGO TOFU

WITH CHOPPED PICKLES

山形の郷土料理だしを銀杏豆腐と共に

¥ 1,100

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 SOYMILK SKIN

WITH WASABI AND KANEIWA SOY SAUCE FROM WAKAYAMA

山葵と和歌山カネイワ醤油でお召し上がり下さい

¥ 1,290

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

フォアグラフラン 蕪の器で

FOIE GRAS FLAN

WITH TURNIP AND MUSHROOM SAUCE
濃厚なフォアグラを西洋きのごソースで

¥ 2,100

鴨の治部煮

STEWED DUCK

WITH LOTUS ROOT DUMPLING
蓮根饅頭入り

¥ 1,800

胡麻豆腐

SESAME TOFU

WITH EGGPLANT SAUCE
自家製胡麻豆腐を焼き茄子ソースで

¥ 1,200

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下さい

¥ 1,400

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

秋野菜餅

AUTUMN VEGETABLE RICE CAKE

WITH MUSSEL SAUCE AND RICOTTA CHEESE
人参、牛蒡、紫芋に見立てた餅をムール貝のソースと一緒に

¥ 1,260

宝楽焼き

BAKED VEGETABLE OMELET

WITH MUSHROOMS AND SOY GLAZE
秋野菜を豆乳で焼き上げました

¥ 1,500

里芋のお好み焼き

TARO PANCAKE

JAPANESE SAVORY PANCAKE USING TARO
ふわふわのお好み焼きを塩昆布で

¥ 1,200

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

1/4 Whole ¥ 1,680 / Additional 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

¥ 1,200

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

自家製 牛タンジャーキー

HOMEMADE BEEF TONGUE JERKY

¥ 1,280

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)

秋田八タ八タ釜飯

WHITE FISH WITH SMOKED RADISH

しよつるを使った出汁に八タ八タ、いぶりがっこ、とんぼりを入れて

¥ 1,750

スルメイカのスルメと栗ご飯

SQUID AND CHESTNUT

スルメの出汁で炊き、自家製塩辛をのせて

¥ 1,700

ポルチーニと秋鮭の釜飯

SALMON AND PORCINI MUSHROOM

旬の鮭に西洋きのことバターの香りを

¥ 1,980

真鯛の釜飯

BROILED SEA BREAM

炭火で焼いた天然真鯛に酢橘を絞って

¥ 1,700

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

大葉味噌の焼きおにぎり

BROILED RICE BALLS

WITH MISO AND PERILLA

香ばしく焼き上げます

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

FRIED RICE WITH KIMCHEE

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.

