

Food Menu

| コース | Dinner Course Menu

旬コース ¥6,300

先付	旬素材の先付
Appetizer	Seasonal Special Appetizer
お凌ぎ	真鯛の桜餅
Side Dish	Sea Bream and Cherry Blossom Rice Cake
刺身	鮮魚のカルパッチョ
Sashimi	Today's Carpaccio
逸品	アスパラガスと唐墨のスープ仕立て
Seasonal Dish	Asparagus and Dried Mullet Roe in Clam Soup
魚介	魚介の一皿 春秋スタイル
Seafood	Today's Special Seafood Dish
主菜	高原豚の炭火焼 有機野菜添え
Main Dish	Charcoal Grilled Pork with Organic Vegetables
食事	筍と若布の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Pot Rice with Bamboo Shoots & Seaweed, Pickles and Miso Soup
デザート	本日のデザート
Dessert	Today's Dessert

春秋コース ¥7,800

先付	旬素材の先付
Appetizer	Seasonal Special Appetizer
お凌ぎ	真鯛の桜餅
Side Dish	Sea Bream and Chery Blossom Rice Cake
刺身	お造りの盛り合わせ
Sashimi	Assorted Sashimi
一品	新じゃが芋の穴子寿司 木の芽の香り
Seasonal Dish	Simmered Conger Eel on Mashed Potatoes
魚介	特選 鮮魚の逸品
Seafood	Today's Special Seafood Dish
主菜	イベリコ豚ベジータの炭火焼 有機野菜添え
Main Dish	Charcoal Grilled Iberian Pork with Organic Vegetables
	OR
	黒毛和牛サーロインの炭火焼 有機野菜添え (+ ¥1,500)
	Charcoal Grilled Japanese Prime Beef with Organic Vegetables
食事	蛤の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Pot Rice with Clams, Pickles and Miso Soup
デザート	デザートプレート
Dessert	Assorted Dessert

極みコース ¥11,000

先付	季節の前菜二種
Appetizers	2 Kinds of Seasonal Appetizers
お凌ぎ	手毬寿司 春秋スタイル
Side Dish	Temari-Sushi (Ball Shaped Sushi)
刺身	漁港直送 旬魚のお造り盛り合わせ
Sashimi	Assorted Sashimi
お椀	地蛤椀
Soup	Clam Soup
魚介	伊勢海老のグリル
Seafood	Grilled Japanese Spiny Lobster
主菜	黒毛和牛サーロインの炭火焼 有機野菜添え
Main Dish	Charcoal Grilled Japanese Prime Beef with Organic Vegetables
食事	黒鮑の土鍋飯 香の物 味噌汁
Rice	Pot Rice with Abalone, Pickles and Miso Soup
デザート	自家製デザートの盛り合わせ
Dessert	Assorted Homemade Dessert

コースメニューは一例です。

当日の入荷により素材・調理法などを変更させて頂く場合がございます。
尚、ご来店されてからのコース料理のご注文はお時間を頂戴する場合がございます。

The Course Menu may Change Depending on Arrival Schedule.
Please Note that Ordering the Course Menu without Reservation may take Time.

アラカルト料理をご注文のお客様は、先付(¥540)をご提供させて頂いております。
(コース料理をご注文の際は、先付代は頂戴しておりません)
メニュー価格は消費税総額表示となっております。別途 10%のサービス料を頂戴致します。

The prices include 8% of consumption tax.
A table charge of 540yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

～ アラカルト a la carte ～

| 野菜 | Vegetable Dishes

朝摘み有機野菜の農園サラダ 自家製ドレッシングで	1,100
Organic Green Salad	
季節野菜のバーニャカウダ	1,300
Fresh Vegetables with Anchovy Oil	
ワサビ菜や葉わさび・レフォール等を効かせた山葵サラダ	1,300
Japanese Horseradish Salad	
ホタルイカと春野菜のチーズフォンデュ	1,600
Firefly Squids and Spring Vegetables, Cheese Fondue	

| 豆腐 | Tofu

冷製 汲み上げ豆腐 マルドン塩と和歌山県のカネイワ醤油をお好みで	840
Kumi-Age (Plain) Tofu	
自家製 温豆腐 濃厚でクリーミーな出来立てをどうぞ	1,100
Freshly Made Warm Tofu	
生湯葉の刺身 わさび醤油でサッパリと	950
Fresh Soymilk Skin with WASABI and Soy Sauce	

アラカルト料理をご注文のお客様は、先付(¥540)をご提供させて頂いております。
(コース料理をご注文の際は、先付代は頂戴しておりません)
メニュー価格は消費税総額表示となっております。別途 10%のサービス料を頂戴致します。

The prices include 8% of consumption tax.
A table charge of 540yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| 春の逸品 | Seasonal Dishes

新玉葱の蒸し焼き 丸ごとじっくり蒸し焼きに、焦がし玉ネギの味噌がよく合います	980
Baked Onion with Onion Miso Sauce	
二色のアスパラガスと子持ち白魚 梅肉と青しそのドレッシングでさっぱりと	1,500
Boiled Asparagus and Deep Fried Whitebait, Plum Dressing	
空豆と筍の桜えび包み揚げ (2貫)	1,400
Stuffed Shrimp Cake with Bamboo Shoots and Broad Beans (2pcs)	
自家製ソーセージの盛り合わせ パクチー入りなど3種を盛り合わせで	1,200
Assorted Homemade Sausages	

| 定番 | Standard Dishes

鶏の唐揚げ 骨付きのまま豪快に揚げた春秋の定番メニュー (1ピース)	500
Deep Fried Chicken (1pc)	
春秋コロツケ 自家製塩を添えて (2カン)	840
SHUNJU Croquettes (2pcs)	
玉子焼き 和風オムレツ	900
Japanese Style Omelet	
鶏のつくね 温泉卵をかけて、お召し上がりください (2カン)	1,000
Grilled Chicken Meatballs with Porched Egg (2pcs)	
ガーリックシュリンプ	1,500
Sautéed Prawns with Garlic Sauce	

| 炭火焼 | Charcoal Grilled

秋田県産 比内地鶏の炭火焼	鶏肉本来の旨味と歯ごたえがあります	1,890
Hinai-Chicken from Akita		
スペイン産 イベリコ豚の炭火焼	最高級ベジョータの食感を是非	2,480
Iberian Pork Bellota from Spain		
黒毛和牛サーロインの炭火焼	各地からのベストセレクト(120g)	3,900
Japanese Prime Beef of Our Best Choice(120g)		

| 鍋 | Hot Pots

すっぽん小鍋	3,200
Soft Shelled Turtle Hot Pot	
牛テール小鍋	2,400
Oxtail Hot Pot	
※お召し上がりのあとはお好みで雑炊をおつくり致します。 (600yen Per Person for Porridge of Rice After)	600

| 酒肴 | Japanese Delicacies

生ハムとチーズの盛り合わせ Assorted Cheese and Prosciutto	2,600
クリームチーズの味噌漬け Cream Cheese, Marinated in Miso	980
豆腐の味噌漬け Tofu, Marinated in Miso	980
たたみいわし Dried Sardine Chips	1,100
土佐の丸干し うるめいわしのコクのある旨味 Broiled Dried Sardines	700
珍味の盛り合わせ お酒に合わせて数品を盛り込みます Assorted Japanese Delicacies	1,680

アラカルト料理をご注文のお客様は、先付(¥540)をご提供させて頂いております。
(コース料理をご注文の際は、先付代は頂戴しておりません)
メニュー価格は消費税総額表示となっております。別途10%のサービス料を頂戴致します。

The prices include 8% of consumption tax.
A table charge of 540yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| 土鍋飯 (1.5 合炊き) | Pot Rice

ご注文毎に炊き上げますので、30分程お時間を頂戴致します。

We make them after we take order.
We recommend you to order these at the beginning.
It takes 30 min to cook.

筍と若布の土鍋飯	1,400
Bamboo Shoots and Seaweed Pot Rice	
蛤の土鍋飯	1,800
Clams Pot Rice	
比内地鶏の土鍋飯	2,500
Hinai-Chicken Pot Rice	
わさびの土鍋飯	1,800
WASABI (Japanese Horseradish) Pot Rice	
カルボナーラの土鍋飯 温玉・ベーコン・チーズが入った人気メニュー	1,800
Bacon, Cheese and Eggs Pot Rice	
生からすみの土鍋飯 五島列島産の生からすみをたっぷり	2,800
KARASUMI (Mullet Roe) Pot Rice	

| 食事 | Rice & Noodles

稲庭うどん 滑らかな食感を冷たいお出汁と共に	890
<hr/>	
INANIWA-UDON (White Thick Cold Noodles)	
梅じゃこのおむすび (2個)	800
<hr/>	
Rice Balls with Young Sardines and Pickled Plum (2pcs)	
釜揚げしらすとゆかり飯 ミョウガと胡麻であっさり	840
<hr/>	
Steamed Rice, topped with Young Sardines and Dried Red Perilla	
味噌汁 香川県のイヅツ味噌を使用	400
<hr/>	
Miso Soup	
漬物の盛り合わせ	680
<hr/>	
Assorted Japanese Pickles	

デザートメニューも別途ご用意しております。

We also have dessert menu. Please ask your server.

アラカルト料理をご注文のお客様は、先付(¥540)をご提供させて頂いております。
(コース料理をご注文の際は、先付代は頂戴しておりません)
メニュー価格は消費税総額表示となっております。別途10%のサービス料を頂戴致します。

The prices include 8% of consumption tax.
A table charge of 540yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.