

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 | 鱧と夏野菜 JAPANESE SOUP, PIKE CONGER AND VEGETABLES |
| 【逸 品】 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 | 季節素材の釜飯 香の物 味噌汁 SEASONAL INGREDIENTS 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 | ￥8,500

～和牛炭火焼きをメインとした一番人気のコース～

| | |
|--------------------|---|
| 【前 菜】 APPETIZER | 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 | 鱧と夏野菜 JAPANESE SOUP, PIKE CONGER AND VEGETABLES |
| 【逸 品】 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 | 太刀魚の釜飯 香の物 味噌汁 CUTLASS FISH IRON-POT RICE, PICKLES AND MISO SOUP |
| 【甘 味】 DESSERT | デザートプレート 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。

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 APPETIZERS, SELECTED BY OUR CHEF |
| 【造 里】 | お造り五種盛り合わせ |
| SASHIMI | 5 KINDS OF ASSORTED FRESH SASHIMI |
| 【御 椀】 | 才巻海老と鮑 |
| SOUP | JAPANESE SOUP, SCAMPI AND ABALONE |
| 【逸 品】 | 蒸し鰻と賀茂茄子 つめだれソース |
| SEAFOOD | STEAMED EEL AND EGGPLANT |
| 【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】 | 毛蟹の釜飯 香の物 味噌汁 |
| RICE | HAIR 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 / ￥8,500

<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】 | 燻製野菜 |
| APPETIZER | SMOKED VEGETABLES |
| 【造り変り】 | 生湯葉 |
| ARRANGED SASHIMI | FRESH SOYMILK SKIN SASHIMI |
| 【野 菜】 | 野菜の揚げニョッキ |
| FRIED | DEEP FRIED VEGETABLE GNOCCHI |
| 【逸 品】 | 旬野菜の天麩羅 |
| SPECIAL | VEGETABLES TEMPURA |
| 【炭 火】 | 農園野菜の炭火焼き |
| MAIN DISH | CHARCOAL GRILLED VEGETABLES |
| 【食 事】 | ベジロール 味噌汁 |
| RICE | VEGETABLE ROLLED SUSHI, 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 DISHES

農園葉野菜サラダ

GREEN SALAD

ORGANIC GREENS WITH WHITE BALSAMIC VINEGAR DRESSING

有機リーフ、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

WESTERN LEAF VEGETABLES AND AVOCADO

たっぷりのパルミジャーノチーズを振るかけ仕上げます

¥ 1,180

鰹と夏野菜の燻製ポテトチップサラダ

BROILED BONITO SALAD

WITH SMOKED MASHED POTATOES

薫で叩いた鰹に、燻製の香りをつけたポテトサラダを合せました

¥ 1,700

鮎コンフィとアスパラガスのサラダ仕立て

SWEET FISH CONFIT AND ASPARAGUS SALAD

WITH PLUM WINE AND CUCUMBER SAUCE

茹でたレタスで鮎コンフィを巻いて、梅酒と胡瓜のソースを合せます

¥ 1,700

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

自家製イベリコ塩豚と香味野菜のサラダ

SALTED IBERIAN PORK AND POTHERB SALAD

WITH SOY SAUCE DRESSING

旨味の詰まったイベリコ塩豚を醤油ベースのドレッシングで

¥ 1,800

自家製豆腐

ORIGINAL TOFU MADE WITH 100% EHIME SOY BEANS

だし豆腐

GREEN SOYBEAN TOFU

WITH CHOPPED PICKLES

山形の郷土料理だしを枝豆腐とともに

¥ 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)

PLAIN TOFU (1 SERVING)

PUT IN A WOODEN CONTAINER TO COOL IT

升の器に入った、自家製冷製豆腐

¥ 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

松阪ポークのロースト 燻製トマトと島らっきょうのソース

ROASTED MATSUSAKA PORK

SMOKED TOMATO AND SCALLION SAUCE

松阪ポークのヒレ肉を柔らかく仕上げた逸品です

¥ 2,200

鴨 桃

CHARCOAL GRILLED DUCK WITH PEACH

MARINATED DUCK WITH COFFEE

珈琲で漬けた鴨を炭火で焼き、桃と合わせました

¥ 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

鱸のずんだ蒸し

STEAMED SEA BASS

WRAPPED WITH GREEN SOYBEAN CAKE

ずんだ衣で覆ったスズキを、ふっくらと蒸し上げます

¥ 1,700

しじみと香味野菜の手打ち冷麺

CLAM COLD NOODLES

WITH POTHERB AND CITRUS

自家製冷麺に酢梅を絞って、さっぱりとした口当たりに

¥ 1,300

パクチーチヂミ フレッシュチーズをのせて

KOREAN PANCAKES

WITH CORIANDER AND CHEESE

チーズの酸味と辛味オイルがアクセント

¥ 1,200

鱈と薄焼き煎餅の雲丹焼き

SEA BASS AND GREEN SOYBEAN CRACKER

SEA URCHIN SAUCE

枝豆煎餅に鱈を張りつけ、香ばしく焼き上げます

¥ 1,800

冷製スンドゥブ

KOREAN SPICY COLD SOUP

TOFU AND SEAFOOD BROTH

魚介の旨辛出汁と唐辛子豆腐

¥ 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ください

3 pcs ¥ 990

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

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

¥ 1,000

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

チーズと生ハムの盛合せ

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

自家製からすみ

MULLET ROE

¥ 1,580

クリームチーズのテリーヌ

CREAM CHEESE AND DRIED FRUIT

¥ 860

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)

タコ柔らか煮と紫蘇の釜飯

OCTOPUS AND PERILLA

赤紫蘇出汁で炊いた御飯に、たっぷりの青紫蘇をのせ仕上げます

¥ 1,680

太刀魚の釜飯

LARGEHEAD HAIRTAIL

炭火で香ばしく焼いた太刀魚と香味野菜

¥ 1,700

真鯛の釜飯

BROILED SEA BREAM

炭火で焼いた天然真鯛に酢味噌を絞って

¥ 1,700

鱸とドライトマトの釜飯 香草バター添え

SEA BASS AND DRIED TOMATOES

淡泊なスズキに、ドライトマトと香草バターが良く合います

¥ 1,680

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 | 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

大葉味噌の焼きおにぎり

BROILED RICE BALLS

WITH MISO AND PERILLA

香ばしく焼きあげます

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 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 ¥ 740

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.