

Food Menu

Dinner Course

旬コース | Seasonal Course | 7,000
～イベリコ豚と旬素材のコース～

- 【前菜】 季節の前菜二種
2 Kinds of Appetizers
- 【造里】 鮮魚のカルパッチョ 有機野菜とともに
Today's Fish Carpaccio and Organic Vegetables
- 【御椀】 海老蓮根饅頭 伊予美人すり流しと
Fried Shrimp and Lotus Root Dumpling with Taro Soup
- 【魚介】 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 Fish of the Chef's Inspiration
- 【強肴】 イベリコ豚ベジータと彩り野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Iberian Pork and Vegetables
- 【食事】 金目鯛の釜飯 香の物 味噌汁
Alfonsino Iron-pot Rice, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 本日のデザート
Today's Dessert

春秋コース | Shunju Course | 9,000
～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】 季節の前菜二種
2 Kinds of Appetizers
- 【造里】 お造り四種盛り合わせ
4 Kinds of Assorted Fresh Sashimi
- 【逸品】 帆立と根菜のサラダ仕立て 柚子の香り
Scallop and Root Vegetable Salad
- 【魚介】 魚介の逸品 ~~選りすぐり素材を~~シェフのインスピレーションで
Today's Fish of the Chef's Inspiration
- 【強肴】 黒毛和牛と彩り野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Japanese Beef and Vegetables
- 【食事】 ズワイガニの釜飯 香の物 味噌汁
Snow Crab Iron-pot Rice, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 デザートプレート
Today's Assorted Dessert

●料金は税抜です

●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

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】 季節の前菜三種
3 Kinds of Appetizers
- 【造里】 お造り五種盛り合わせ
5 Kinds of Assorted Fresh Sashimi
- 【御椀】 甘鯛クリスピー みぞれ椀
Crispy Grilled Tilefish
- 【魚介】 オマール海老のソテーと彩り野菜
Sautéed Lobster with Vegetables
- 【強肴】 厳選和牛ヒレ肉の炭火焼き 農園野菜を添えて
Charcoal Grilled Japanese Beef Fillet and Vegetables
- 【食事】 とらふぐの釜飯 香の物 味噌汁
Blowfish Iron-pot Rice, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 スペシャルデザート
Today's Special Dessert

ベジタリアンコース | Vege. Course |

～肉・魚介類・乳製品・卵・出汁を使用しない、ビーガン対応¥7,000の一例～

- 【前菜】 燻製野菜
Smoked Vegetables
- 【造里】 生湯葉のお刺身
Fresh Soymilk Skin
- 【油物】 旬野菜の天麩羅
Vegetables Tempura
- 【逸品】 下仁田葱のオーブン焼き
Oven Baked Leek
- 【強肴】 農園野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Vegetables
- 【食事】 ベジタリアンロール寿司 香の物 味噌汁
Vegetable Rolled Sushi, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 フルーツ
Fresh Fruit

●10% consumption tax will be added to the total.

●or customers ordering individual dishes, there is a cover charge of 800yen which includes a small appetizer of the day.

| 野菜の一皿 | Vegetable Dishes

栃木県・川田農園の有機野菜など、各地より

彩り野菜のバーニャカウダ	1,580
<i>Fresh Vegetables ~Garlic and Anchovy Dipping Sauce~</i> 季節の彩りをお楽しみ下さい。	
帆立と根菜のサラダ仕立て	1,380
<i>Scallop and Root Vegetable Salad</i> 甘みのある帆立とシャキシャキの根菜を柚子マスタードのドレッシングで和えます。	
タラバガニのミントサラダ	1,880
<i>King Crab and Spearmint Salad</i> スペアミント、セロリ、クレソンなどをナンプラーとライムのドレッシングでさっぱりと仕上げます。	
川田農園サラダ 白バルサミコ または シーザー風	1,280
<i>Green Salad ~White Balsamic Vinegar or Caesar Dressing~</i> 提携農家直送の新鮮な野菜をお好みのドレッシングで。	
自家製燻製野菜	1,280
<i>Smoked Vegetables ~Smoked Miso and Sea Salt~</i> 燻製した白味噌とスモーク天然塩でお召し上がり下さい。	

| 自家製豆腐料理 | Homemade Tofu Dishes

京都より直送の豆乳で

生湯葉	980
<i>Fresh Soymilk Skin</i> 和歌山カネイワ天然醤油に本山葵と薬味を添えて。	
汲み上げ豆腐	880
<i>Homemade Plain Tofu</i> 豆乳の旨味を味わえるシンプルな冷製豆腐。	
作りたて 厚揚げ豆腐	980
<i>Deep Fried Tofu</i> ご注文後、一人前ずつ丁寧に仕上げます。	
作りたて 温豆腐	1,380
<i>Creamy Warm Tofu</i> 濃厚でクリーミーな温かい出来たて豆腐です。	

日替わりのお薦めメニューやデザートメニューもございます

- 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
- 料金は税抜です

| 逸品 | Specialty

定番の逸品や季節素材の一品

蝦夷鮑のソテー	4,980
<i>Sautéed Abalone ~Abalone Liver Sauce~</i> 濃厚な肝ソースでお召し上がり下さい。	
オマール海老のソテーと彩り野菜	2,580
<i>Sautéed Lobster with Vegetables ~Sauce Américaine~</i> オマール海老を贅沢に使用したアメリカーナソースで旨味を増幅させます。	
ラムチョップ ~春秋スタイル~	2,180
<i>Lamb Chop ~SHUNJU Style~</i> 骨付き仔羊をシェフのインスピレーションで。	
じゃこ葱豆腐	980
<i>Tofu with Fried Young Sardines ~Sesame Oil and Pickled Green Mustard~</i> 葱と豆腐に熱したゴマ油で揚げた高菜とじゃこをかけて仕上げます。	
本日のコロッケ	3pcs 990
<i>Today's Croquette ~Please Ask Your Server~</i> 旬の食材を使い、試行錯誤して考えたコロッケ。内容はスタッフまでお尋ね下さい。	
伊達卵の玉子焼き オムレツスタイル	1,080
<i>Omelet ~Japanese Style~</i> 熟練された技で作る和風オムレツ。	
伊達鶏の唐揚げ	1pcs 430
<i>Fried Chicken ~Homemade Miso Dip~</i> シンプルに味付けして特製味噌ディップを添えて。	

We also have today's special and dessert menu. Please ask your server.

10% of consumption tax will be added to the total.
For customers ordering individual dishes, there is a cover charge of 800yen which includes a small appetizer of the day.

| 炭火焼き | Charcoal Grilled

備長炭でじっくり焼き上げます

| 厳選和牛ヒレ肉 | 120g 4,500

Japanese Prime Beef Fillet

ミディアムレアでやわらかく仕上げます。産地はスタッフまでお尋ね下さい。

| 春秋セレクト黒毛和牛 | 120g 3,480

Japanese Beef Sirloin

主にサーロインをご用意。脂ののった肉の旨味が強い部位をセレクト。

| イベリコ豚ベジョータ | 120g 2,980

Iberian Pork 'Bellota' / Spain

ドングリを食べて育った、イベリコ豚の中でも最高ランク“ベジョータ”を使用。

| 比内地鶏 | 120g 1,980

Hinai Chicken / Akita, Japan

脂肪が少なく、適度な歯応えと風味が特徴。

| 合鴨と鶏のつくね | 2貫 1,080

Minced Duck and Chicken Meatball ~Teriyaki Sauce and Poached Egg~

鴨と鶏の挽肉に軟骨を入れて、食感良く仕上げます。温泉卵とつめダレで。

| 彩り野菜の炭火焼き 盛り合わせ | 1,380

Assorted Organic Vegetables

栃木県・川田農園のオーガニック野菜を中心に。

| 肴・珍味 | Delicacies

ワインや日本酒に合わせて

| チーズとパルマプロシュートの盛り合わせ | 2,580

Assorted Cheese and Prosciutto

シェフチョイスの青カビ、白カビ、ウォッシュ、ハード等に生ハムとドライフルーツを添えて。

| 珍味の盛り合わせ | 1,880

Assorted Japanese Delicacies

クリームチーズの味噌漬け、チャンジャ、酒盗など、日本酒や焼酎に合わせて。

| 釜飯 一合炊き | Iron-pot Rice 150g

秋田県北浦郷のコシヒカリを使用 ※ご注文後炊き上げます為、30分程度頂戴致します

ズワイガニの釜飯	2,180
<i>Snow Crab</i> 蟹の出汁で炊き上げますので、米の一粒一粒まで蟹の風味が広がります。	
とらふぐの釜飯	2,380
<i>Blowfish</i> 焼いた骨と一緒に炊き上げ、旨みを増幅させます。	
金目鯛の釜飯	1,980
<i>Alfonsino</i> 上品な脂の甘みをお楽しみ下さい。	
比内地鶏とおあげの釜飯	2,080
<i>Chicken and Fried Tofu</i> 三大地鶏を贅沢に使用。	
カルボナーラ釜飯	1,680
<i>Bacon, Cheese and Eggs</i> 出汁、温泉卵、パンチェッタチーズを合わせた、女性に人気の洋風釜飯です。	
食事 <i>Rice & Noodles</i>	
和牛スジ肉のガーリックライス	2~3人前 2,280
<i>Beef Fried Rice ~Garlic and Soy Sauce~</i> 旬野菜と炊いた牛スジ肉の炒飯。特製ニンニク醤油で味付けます。	
稲庭うどん	1,080
<i>Inaniwa Udon Noodles ~White Thick Cold Noodles~</i> 秋田県・佐藤養助本店より仕入れます。	
梅じゃこ大葉おにぎり	2貫 840
<i>Rice Balls ~Chopped Plum, Whitebait and Perilla~</i> コウナゴ、ひじき、梅、大葉の千切りで。	
漬物の盛り合わせ	780
<i>Japanese Pickles</i> 自家製の糠漬け。	
味噌汁	300
<i>Miso Soup</i> 香川県・イヅツみそとおおさのお味噌汁。	

日替わりのお薦めメニューやデザートメニューもございます