

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 CARPACCIO AND ORGANIC LEAF
【御 椀】 SOUP	季節素材の椀 SEASONAL JAPANESE SOUP
【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	国産筍の釜飯 香の物 味噌汁 BAMBOO SHOOT 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	季節素材の椀 SEASONAL JAPANESE SOUP
【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	天然真鯛と山菜の釜飯 香の物 味噌汁 SEA BREAM 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】	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】	フォアグラ茶碗蒸し
SPECIAL	STEAMED EGG CUSTARD WITH FOIE GRAS
【魚 介】	伊勢海老 ～春秋スタイル～
SEAFOOD	JAPANESE LOBSTER ～SHUNJU STYLE～
【炭 火】	厳選ヒレ肉の炭火焼き 農園野菜を添えて
MAIN DISH	CHARCOAL GRILLED BEEF FILLET AND VEGETABLES
【食 事】	生からすみと地蛤の釜飯 香の物 味噌汁
RICE	CLAMS AND MULLET ROE IRON-POT RICE, PICKLES, 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
【油 物】	野菜の揚げニョッキ
FRIED	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】	春野菜と山菜の釜飯 香の物 味噌汁
RICE	SPRING VEGETABLES 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 DAYLY 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

二種の海老香る 春野菜サラダ

FRIED SHRIMP SALAD

WITH SPRING VEGETABLES

白海老の唐揚げと桜海老の煎餅を散らして

¥ 1,680

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

桜鯛の生春巻き スティック野菜添え

SEA BREAM SUMMER ROLLS

WITH CHILI SAUCE

露や湯葉を包み、山菜入りチリソースを添えて

¥ 2,000

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

シャラン鴨の冷製サラダ

SMOKED DUCK SALAD

WITH CHICKPEAS SAUCE

燻製した鴨をひよこ豆ディップのサラダ仕立てに

¥ 1,580

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

だし豆腐

TOFU WITH CHOPPED PICKLES

山形の郷土料理『だし』と京都の豆乳

¥ 980

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

SPECIALTY

ホワイトアスパラガスと甘鯛の生ハム

WHITE ASPARAGUS AND CURED SEA BREAM

WITH ASPARAGUS SAUCE

自家製・甘鯛の生ハムをアスパラガスのソースで

¥ 1,880

白身魚と蛸のムニエル

SAUTÉED OCTOPUS AND WHITE FISH

WITH MUSTARD SAUCE

旬の魚と柔らかく炊いた蛸をマスタードソースで

¥ 2,300

春野菜と鮮魚の天麩羅

SPRING VEGETABLES AND FISH TEMPURA

SEASONAL FRESH FISH AND VEGETABLES

旬の魚と4~5種の旬野菜

¥ 1,780

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

鴨の道明寺蒸し饅頭

STEAMED DUCK RICE BALL

MINCED DUCK RICE BALL WITH CHERRY BLOSSOM SAUCE

鴨のつくねを餅米で包み蒸し、桜館で

¥ 1,480

早池峰三元豚の角煮

SIMMERED PORK BELLY

WITH POTATO PUREE AND PICKLED CABBAGE

酢漬けた春キャベツ、新じゃが芋のピューレで

¥ 2,800

牛時雨煮と和野菜

SIMMERED BEEF TENDON

WITH MARINATED SPRING ONION AND WILD VEGETABLES

煮込んだ牛スジ肉ときんぴらの和え物

¥ 1,380

ラムチョップ 春秋スタイル

SAUTÉED LAMB CHOP

WITH TODAY'S SAUCE

骨付き仔羊をシェフのインスピレーションで

¥ 1,800

春秋の定番

SHUNJU STYLE

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

地たまご焼き

OMELET

JAPANESE STYLE OMELET

和風オムレツスタイル

¥ 1,000

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

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

厳選ヒレ肉 120g

BEEF FILLET

産地、銘柄はスタッフまでお尋ね下さい

¥ 4,200

黒毛和牛 120g

JAPANESE BLACK BEEF

春秋セレクト和牛

¥ 3,360

イベリコ豚 ベジータ 120g

IBERIAN PORK BELLOTA FROM SPAIN

ベジ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

松阪ポーク 120g

MATSUSAKA PORK FROM MIE

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

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

合鴨と鶏のつくね 2貫

DUCK AND CHICKEN MIXED MEATBALLS

WITH POACHED EGG & TERIYAKI 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)

生からすみと地蛤の釜飯

CLAMS AND FRESH MULLET ROE

蛤の出汁で炊き上げ、生からすみを贅沢に使用

¥ 2,780

海鮮レモン釜飯

SEAFOOD AND LEMON

様々な魚介に香草バターとさっぱりしたレモンの香り

¥ 2,280

天然真鯛と山菜の釜飯

SEA BREAM AND WILD VEGETABLES

備長炭でじっくり焼き上げた天然真鯛

¥ 1,980

国産筍の釜飯

BAMBOO SHOOT

木の芽香る旬のご飯

¥ 1,680

すき焼き釜飯

SIMMERED BEEF TENDON

じっくり煮込んだ和牛スジ肉に卵黄を入れて

¥ 2,280

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

山形牛スジ肉のガーリックライス

BEEF FRIED RICE

BEEF TENDON AND GARLIC

2~3 人前

¥ 2,500

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.