

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】 海老芋の椀 白菜のクリーミーソース
Taro and Chinese Cabbage with Cream Sauce
- 【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 Fresh Fish Dish 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
- 【御椀】 百合根飛龍頭の椀 和辛子餡
Deep Fried Lily Root with Japanese Mustard Sauce
- 【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 Fresh Fish Dish 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いません

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】 甘鯛松笠焼きの椀
Crispy Grilled Tilefish
- 【魚介】 伊勢海老のからすみ焼き
Grilled Japanese Lobster with Mullet Roe
- 【強肴】 厳選和牛ヒレ肉の炭火焼き 農園野菜を添えて
Charcoal Grilled Beef Fillet and Vegetables
- 【食事】 とらふぐの釜飯 香の物 味噌汁
Balloon Fish 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】 野菜の天麩羅
Vegetable Tempura
- 【逸品】 海老芋の唐揚げ
Fried Taro
- 【強肴】 農園野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Vegetables
- 【食事】 冬野菜とおあげの釜飯 香の物 味噌汁
Vegetables and Fried Tofu Iron-pot Rice, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 フルーツ
Fresh Fruit

● 10% 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.

| 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

| 鱈の燻製と冬葱のサラダ仕立て | 1,580

Smoked Spanish Mackerel ~Spring Onion and Hazelnut Dressing~
分葱とからし菜にヘーゼルナッツのドレッシングと塩昆布で仕上げます。

| パクチーとフェネルのサラダ | 1,580

Coriander and Fennel Salad ~Dressed with Dried Shrimp and Thai Fish Sauce~
干し海老とナンプラーでパクチーとフェネルの個性を引き合わせます。

| 農園葉野菜サラダ 白バルサミコ または シーザー風 | 1,080

Green Salad ~White Balsamic Vinegar or Caesar Dressing~
提携農家直送の新鮮な野菜をホワイトバルサミコまたはシーザードレッシングで。

| 自家製燻製野菜 | 1,280

Smoked Vegetables ~Natural Salt and Anchovy Mayonnaise~
アンチョビマヨネーズ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

Fresh Soymilk Skin
和歌山カネイワ天然醤油に本山葵と薬味を添えて。

| 升豆腐 | 1名様用 480

Homemade Plain Tofu
升の器に流し込んだ冷製豆腐。

| 作りたて 厚揚げ豆腐 | 980

Deep Fried Tofu
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

Creamy Warm Tofu
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

冬野菜の天麩羅	1,680
<i>Winter Vegetables Tempura</i> 7種類程度の旬野菜をサクッと揚げます。	
甘鯛の松笠クリスピーグリル	2,580
<i>Crispy Grilled Tilefish</i> 旬の甘鯛をサクッとした食感で。	
ラムチョップ ~春秋スタイル~	2,180
<i>Chef's 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 Croquettes ~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。	
地卵の玉子焼き オムレツスタイル	1,080
<i>Omelet ~Japanese Style Omelet~</i> 熟練された技で作る地養鶏卵の和風オムレツ。	
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 Chuck Roll

主に肩ロースをご用意。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	2,280
<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。	
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。	
牡蠣と生姜の釜飯	1,780
<i>Oysters and Ginger</i> 濃厚な旨味と栄養のバランスが特徴。	
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します。	
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 | Rice & Noodles

和牛スジ肉のガーリックライス	2~3人前 2,280
<i>Beef Fried Rice ~Beef Tendon and Garlic~</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・伊ツ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