

# お食事



# おまかせ ~Course Menu~

## ディナーコース | 旬重 | ———— ¥6,900

Dinner Course SHUNJU / 7 dishes including Sashimi, Seasonal Fish, Charcoal Grilled Pork.

- | 前菜 | 前菜の盛り合わせ  
Assorted Appetizers
- | 造り | お造り3種盛り合わせ  
3 Kinds of Sashimi
- | 魚介 | 真鱈の西京焼き 干し貝柱と野菜のあん  
Grilled Cod Fish with Miso and Vegetable Starchy Sauce
- | 椀 | 蓮根真丈 カニあんかけ  
Mashed Lotus Root Ball with Crab Sauce
- | 強肴 | 徳島県 阿波尾鶏のグリル 辛子麴ソース  
Grilled Chicken with Japanese Mustard and Rice-malt Sauce
- | 食事 | 真鯛の鉄釜飯 / 香の物・味噌汁  
Iron-Pot Rice with Sea Bream, Miso Soup and Pickles
- | 食後 | 季節のデザート  
Seasonal Dessert

## ディナーコース | 農園 | ———— ¥8,800

Dinner Course FARM / 8 Dishes including Charcoal Grilled Beef, Sashimi and Seasonal Fish.

- | 前菜 | 冬野菜の蟹和え 唐墨かけ  
Winter Vegetables with Crab
- | 凌ぎ | ツギハギ寿司  
TSUGIHAGI Sushi
- | 造り | お造り3種盛り合わせ  
3 Kinds of Sashimi
- | 魚介 | 黒ムツのソテイ 紅心大根のみぞれ出汁  
Sautéed Sea Bass with Radish Sauce
- | 預鉢 | 百合根饅頭 湯葉あんかけ  
Mashed Lily Root Ball with Soymilk Sauce
- | 主菜 | ツギハギセレクト牛サーロインの炭火焼き  
Charcoal Grilled Japanese Beef
- | 食事 | 焼き帆立 山椒バター鉄釜飯 / 香の物・味噌汁  
Iron-Pot Rice with Scallop and Butter, Miso Soup and Pickles
- | 食後 | 季節のデザート盛り合わせ  
Assorted Seasonal Dessert

\* 当店にてお召し上がり頂いているお米の産地は、秋田県産「北浦郷炭壤米」ひとめぼれ系品種です。

# ディナーコース | 大地 | \_\_\_\_\_ ¥12,800

Dinner Course LAND / Special 9 Dishes including Charcoal Grilled Japanese Beef, Foie Gras, Abalone Steak.

- | 先付 | 帆立貝と冬野菜のゼリー寄せ  
Jellied Winter Vegetables and Scallop with Vinegar Miso
- | 凌ぎ | 炙り寿司 二種  
2 Kinds of Sushi
- | 造り | お造り盛り合わせ  
Assorted Sashimi
- | 椀 | 寒鰯と聖護院大根煮  
Simmered Yellowtail and Japanese Radish
- | 逸品 | フォアグラのソティ キャラメル味噌ソース  
Sautéed Foie Gras with Caramel and Miso Sauce
- | 魚介 | 黒あわびステーキ 肝ソース  
Grilled Abalone
- | 主菜 | 黒毛和牛の炭火焼き 農園野菜と数種のコンディメント  
Charcoal Grilled Japanese Beef
- | 食事 | お好みの鉄釜飯 秋田県産「北浦郷炭壤米」 / 香の物・味噌汁  
Iron-Pot Rice of Your Choice (Please Choose from Iron-Pot Rice Menu), Miso Soup and Pickles
- | 食後 | パティシエ特製デザート  
Chef's Special Dessert

\*おまかせコースは二名さまより承ります。

\*上記メニューは一例です。入荷により内容が変更になる場合がございます。

\*ご予約の際、苦手な素材がございましたらアレンジ致しますのでご相談下さい。

またビジネスの会食や記念日などお知らせ頂ければ演出のお手伝いをさせていただきます。

\*料金には消費税が含まれております。又、別途10%のサービス料を頂戴しております。

\*当店にてお召し上がり頂いているお米の産地は、秋田県産「北浦郷炭壤米」ひとめぼれ系品種です。

Prices include consumption TAX.

For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.

10% service charge will be added to the total amount of the bill.



# 日本三大和牛

## 『松阪牛』メイン 特別コース—— ¥15,000

One of the top three Japanese Beef, 'MATSUSAKA BEEF' Course, including Sashimi, Tempura and Sushi

外国のお客様を中心に各所よりご要望を頂いておりました、「たっぷりと和牛を愉しむコース」のご用意です。メインの牛肉は日本で最も有名な日本三大和牛の『松阪牛』サーロインを召し上がっていただきます。鮮やかな赤身にきめ細かな霜を降らせた霜降り肉は、甘くコクのある香りとまるやかな脂質の旨味が特徴的です。

- | 先付 | **季節の前菜**  
Seasonal Appetizers
- | 造り | **漁港から 鮮魚のお造り盛り合わせ**  
Assorted Sashimi
- | 野菜 | **季節野菜の天麩羅**  
Vegetable Tempura
- | 主菜 | **松阪 A5 サーロインの炭火焼き (100g)**  
Charcoal Grilled A5 MATSUSAKA Beef Sirloin
- | 食事 | **松阪牛の炙り寿司 (3貫) / 味噌汁**  
Broiled MATSUSAKA Beef Sushi
- | 食後 | **パティシエ特製デザート**  
Chef's Special Dessert

\*おまかせコースは二名さまより承ります。

\*当店にてお召し上がり頂いているお米の産地は、秋田県産「北浦郷炭壤米」ひとめぼれ系品種です。

## ■ 前菜 ■ APPETIZER

お食事の始まりに。

- 下仁田葱とズワイガニのムース | カニの旨味と葱の風味を  
Leek and Snow Crab Mousse 1,200
- 帆立貝と冬野菜のゼリー寄せ | 貝出汁と酢味噌でさっぱりと  
Jellied Winter Vegetables and Scallop with Vinegar Miso 1,200
- 鯖のコンフィ | 軽く炙り紅心大根で巻いて  
Mackerel Confit, Rolled with Radish 1,300
- マグロとアボカドの冬野菜巻き | アンチョビソース、粉醤油で  
Tuna and Avocado Rolls, Rolled with Winter Vegetables 2,200
- 本日鮮魚のカルパッチョ | 柚子胡椒のソース  
Today's Fresh Fish Carpaccio 1,680



## ■ 畑から ■ SALAD, VEGETABLES

春秋ではスタッフがよく畑に赴きます。今、どの野菜が「美味しく出せるか。」作物、生産者と語らうために。生産地と密に連絡をとり日本各地の生命力溢れる野菜を届けて頂いています。

<b>大根の牡蠣味噌焼き</b>   冬の逸品 Grilled Japanese Radish with Oyster Miso	900
<b>昆布×野菜のタラバガニ和え</b>   土佐酢のジュレで Marinated Vegetables with Kelp, Dressed with Crab and Vinegar Jelly	1,200
<b>ペコリーノチーズと旬野菜の温サラダ</b>   チーズをたっぷり振りかけます Winter Greens Hot Salad with Pecorino Cheese	1,400
<b>九条葱と蕪、炙り×鯖のサラダ</b>   胡麻油風味のへしこドレッシング Broiled Mackerel and Turnip Salad with Sesame Oil Dressing	1,700
<b>農園サラダ</b>   白バルサミコの冷製 又は ベーコン風味醤油の温製・For 3-4 Persons / 1 Plate Green Salad, Choice of Cold Vinegar Dressing or Hot Soy Sauce Dressing	1,300 700

\*アラカルトのお客様には、お1人様1品、「本日の先付け」(¥840)をお召し上がり頂いております。

Prices include of consumption TAX.

For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.  
10% service charge will be added to the total amount of the bill.

## ■ ツギハギの豆腐 ■ TOFU

甘味と旨味を併せ持つ濃厚無調整豆乳、沖縄の海からの天然にがりで作る豆腐。

<b>汲み上げ豆腐</b> Plain Tofu	造りたての冷製豆腐	900
<b>アボカドと湯葉</b> Fresh Soymilk Skin and Avocado, Onion and Wasabi Dressing	山葵の爽やかな辛味と玉葱の甘味で	1,400
<b>じゃこ葱豆腐</b> Tofu with Roasted Young Sardines, Leaf Mustard and Sesame Oil	自家製豆腐に胡麻油で香ばしく仕上げた高菜、じゃこをかけて	1,200
<b>あつあげ豆腐</b> Deep Fried Tofu	自家製豆腐をご注文頂いてから調理致します	1,200



春秋ではスタッフがよく畑に赴きます。  
それは今、どの野菜が「美味しくお出しできるか」  
畑の作物と生産者と語らう為。  
生産地と綿密に連絡をとり、  
「いま、美味しいもの」を届けていただいています。

## ■ 漁港から ■ SEAFOOD

愛媛県・三津浜漁港や福井県の漁港、豊洲市場などより新鮮な魚介が毎日届きます。  
この季節ならではの厳選された素材をお楽しみ下さい。

<b>寒鰯の胡麻味噌焼き</b>   胡麻で風味をつけ味噌焼きに Grilled Yellowtail with Sesame Miso	1,800
<b>真鱈の西京焼き</b>   干し貝柱と野菜のあんかけ Grilled Cod Fish with Miso and Vegetable Starchy Sauce	2,200
<b>黒ムツのソティ</b>   紅心大根のみぞれあん Sautéed Sea Bass with Radish Sauce	2,800
<b>マグロのレアグリル</b>   醤油麴を添えて Rare Grilled Tuna with Malted Soy Sauce	3,200
<b>黒あわびステーキ</b>   肝ソース 身質と味の良い 150g 程度の鮑を使用します Grilled Abalone	4,500
<b>本日の刺身盛り合わせ</b> Assorted Sashimi for 2people ¥4000/ Today's Sashimi From ¥1500, Please ask your server	2人前 4,000



\*アラカルトのお客様には、お1人様1品、「本日の先付け」(¥840)をお召し上がり頂いております。

Prices include consumption TAX.

For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.  
10% service charge will be added to the total amount of the bill.

## ■ 逸品 ■ SHUNJU STYLE SIDE DISH

ツギハギのアラカルト 旬の素材料理から定番まで。

春秋コロッケ | 里芋のコロッケ 3Pcs 990  
Croquettes, Mashed Taro and Chicken

ジャンボ椎茸とつづ貝のエスカルゴバター焼き | 椎茸『雲太』を使用 1,200  
Grilled Shiitake Mushroom and Turban Shell with Butter

いか墨のおこげ | いか墨で炊いた“おこげ”に、熱々の魚介あんかけ 1,200  
Squid Ink Scorched Rice with Seafood Starchy Sauce

牡蠣と根菜の西京味噌グラタン | パイ生地で包み、オーブン焼きにします 1,450  
Oysters and Root Vegetables Pie

寒鰯と聖護院大根煮 | 湯葉のあんかけ 1,600  
Simmered Yellowtail and Japanese Radish

春秋たまご焼き | 出汁を効かせた、和風オムレツスタイル 1,200  
Japanese Style Omelet

Tempura / Assorted Seafood and Vegetables 2,800  
/ Vegetables Only 2,000



## ■ 逸品 ■ MEAT

各地より厳選した肉類。飼育法からこだわった確かな素材を集めました。  
素材に合った調理法をご提案します。

白菜とイベリコ豚の重ね焼き | 味噌をアクセントに 1,580  
Baked Layers of Chinese Cabbage and Pork

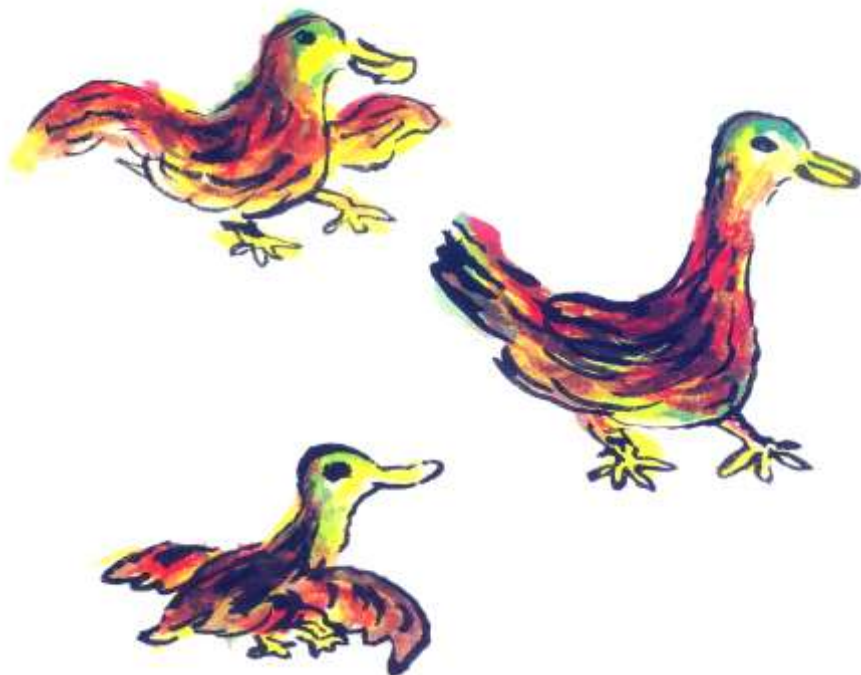
桜カルビのグリル | ヴァージン胡麻油と沖縄の天然塩 2,000  
Grilled Horse Meat, Dressed with Sea Salt and Sesame Oil

短角牛と黒豚のソーセージ | 赤身の美味な短角牛と種子島産黒豚 炭火で香ばしく 2,000  
Grilled Sausages / Short-Horned Beef and Berkshire Pork

フォアグラのソティ キャラメル味噌ソース | フレッシュフォアグラのソティ 2,600  
Sautéed Foie Gras with Caramel and Miso Sauce

仔羊のロースト 辛子麴ソース | じっくり柔らかくローストします 2,800  
Grilled Lamb, Japanese Mustard and Rice-malt Sauce

伊達鶏の唐揚げ 特製味噌ディップ添え | 大きな骨付き肉を豪快に 1/2羽分 4Pcs 2,400  
Fried Chicken with Homemade Miso Dip <1 Piece (¥600)からもご用意可能です>



\*アラカルトのお客様には、お1人様1品、「本日の先付け」(¥840)をお召し上がり頂いております。

Prices include consumption TAX.

For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.  
10% service charge will be added to the total amount of the bill.

## ■ 炭火焼き/肉素材 ■ CHARCOAL GRILLED

「炭火焼き」は、備長炭とミネラルたっぷりの天然塩で焼き上げます。  
全ての素材を活かし、味わいを最大限に引き出すシンプルな調理法です。

### ■ 黒毛和牛 ■ WAGYU - BEEF

各地より届けられる黒毛和牛肉の中でも、一番良い状態の和牛肉をご用意しております。

“黒毛和牛” ランプ 炭火焼き | 柔らかい赤身部位 120g 3,200  
Charcoal Grilled “Wagyu” Japanese Beef Lamp 60g / 1,700

“黒毛和牛” サーロイン炭火焼き | きめ細かいサシの柔らかな部位 120g 4,500  
Charcoal Grilled “Wagyu” Japanese Beef Sirloin 60g / 2,400

### ■ 銘柄豚 ■ PORK

“愛媛甘とろ豚” 炭火焼き | 愛媛県産 口どけの良い脂のブランド豚 120g 1,800  
Charcoal Grilled “AMATORO” Pork From Ehime, Japan

“イベリコ豚 ベジョータ” 炭火焼き | スペイン産 最上ランク 120g 2,900  
Charcoal Grilled Iberian Pork From Spain

### ■ 鶏、鴨 ■ CHICKEN , DUCK

鴨と地鶏のつくね 炭火焼き | 甘ダレと黄身おろし 150g 1,200  
Charcoal Grilled Tsukune (Minced Chicken and Duck Meatball)

“阿波尾鶏” 炭火焼き | 徳島県産/ 美しい甘みとコク、適度な歯応え 150g 1,800  
Charcoal Grilled “AWAO” Chicken From Tokushima, Japan

“比内地鶏” 炭火焼き | 秋田県産/ 凝縮した旨味の日本三大地鶏 150g 2,300  
Charcoal Grilled “HINAI” Chicken From Akita, Japan

## ■ 銘産地から 肴・珍味 ■ JAPANESE DELICACIES

日本酒、焼酎、またワインによく合う、銘産地から届く肴・珍味などをご用意致しました。

### |ワインやシャンパンにあわせて・・・| RECOMMENDED WITH WINE

**いぶりがっことチーズの味噌漬け** | 秋田名産、独特の燻製香と味噌の風味が◎ 900  
"IBURI-GAKKO" (Smoked Radish Pickles) and Cream Cheese, Marinated in Miso

**チーズの味噌漬け** | クリームチーズを自家製合わせ味噌に漬けました 800  
Cream Cheese, Marinated in Miso

**パルマ産熟成生ハム** | 25ヶ月熟成のプロシュート ディー パルマ 1,300  
Prosciutto

**チーズの盛り合わせ** | "フェルミエ"から厳選の今月の食べ頃チーズ 1 Plate 2,600  
Assorted Cheese Half Portion 1,400

### |ビールや日本酒、焼酎にあわせて・・・| RECOMMENDED WITH SAKE

**豆腐の味噌漬け** | 熊本発祥の珍味、濃厚で独特な風味を是非 900  
Tofu, Marinated in Miso

**土佐の丸干し** 900  
Broiled Dried Sardines

**生からすみ** | 長崎県より取り寄せる、塩漬けの生からすみ 1,500  
Fresh Mullet Roe

**珍味盛り合わせ** | 4種類の酒肴を少しずつ 1,800  
Assorted Japanese Delicacies

\*アラカルトのお客様には、お1人様1品、「本日の先付け」(¥840)をお召し上がり頂いております。

Prices include consumption TAX.

For customers ordering a la carte, there is a cover charge of 840yen which includes a small appetizer of the day.

10% service charge will be added to the total amount of the bill.

## ■ ツギハギの寿司 ■ SUSHI

「春秋」の重ねてきた素材へのこだわりには、職人の一仕事を加えて。  
目の前で寿司職人が握るカウンター席もごございます。

おまかせ寿司 五種 Chef's Choice of 5 Pieces Sushi	2,000
おまかせ寿司 七種 Chef's Choice of 7 Pieces Sushi	3,000
おまかせ寿司 十種 Chef's Choice of 10 Pieces Sushi	4,000

※お好みのネタをお選びいただける献立も別紙にてご用意しております。

## ■ ツギハギの鍋 ■ HOT POT

ツギハギでは柔らかな炎で素材の美味さを表現しつつけるお鍋の料理をご用意しております。  
ぐつぐつと煮えるお鍋の中の活きた素材の味わいをお楽しみ下さい。

特選牛のしゃぶしゃぶ   自家製ぽん酢と胡麻たれ (2人前より承ります)	1人前	3,500
Japanese Beef Shabu-Shabu For 2-3people, 1Pot ¥7,000		

•お肉の追加 1人前 2,500  
Additional Beef 1 Portion ¥2,500

すっぽん鍋   国産すっぽん、豆腐、葱 (2人前より承ります)	1人前	3,000
Suppon-Nabe (Soft Shelled Turtle Hot Pot) For 2-3people, 1Pot ¥6,000		

•残った美味しいスープで “すっぽん雑炊” 1人前 + 800  
Rice porridge after Hot Pot, 1 Portion ¥800

**\* 別途デザートメニューもごございます。お食事後には是非召しあがり下さい。  
We Also Have a Dessert Menu, Please Ask Your Server**

# ■ ツギハギの飯 ■ RICE AND NOODLES

## 鉄釜飯 | ◇2～3名様どうぞ。 IRON POT RICE, 1 POT FOR 2-3 PEOPLE

秋田県仙北市角館産は米作りに適した気候と奥羽山脈の肥沃な山土と清らかな水が流れる耕地です。もちもちとして甘みが濃いひとめぼれ系品種を、素材にあわせた出汁で一釜ずつ丁寧に炊き上げます。

ご注文をお受けしてから炊き上げますので、30分程度お時間を頂戴します。

It takes about 30 minutes to cook

比内地鶏 鉄釜飯 Chicken	1,780
牡蠣とチャンジャの鉄釜飯 Oysters and Korean Spicy Cod Stomach	1,800
焼き帆立 山椒バター鉄釜飯 Grilled Scallop and Butter	2,000
冬葱の鉄釜飯 マグロの山葵和え添え Marinated Tuna with Wasabi Soy Sauce	3,000
ズワイガニの鉄釜飯 Snow Crab	2,800
生うに 鉄釜飯 生海苔とともに Sea Urchin and Fresh Seaweed	3,300



## 食事 |

釜あげしらすとゆかり飯 Boiled Young Sardines and Dried Perilla on Steamed Rice	900
ツギハギの出汁 茶漬け 炙り明太子 又は 南高梅 Steamed Rice in Broth / Choice of Spicy Cod Roe or Plum	900
～秋田県より～ “北浦郷炭壌米” めんこいな塩むすび Rice Balls / 2 Pieces	600
～香川県より～ “讃岐うどん” Udon Noodles (Thick White Noodles) / Choice of Hot or Cold	900
しじみの味噌汁 ～香川県直送、イヅツ味噌で～ Miso Soup with Clams	480
漬物 ～自家製の糠漬け～ Pickles	480
Steamed Rice / ¥300	