

# Food Menu

## | Shunju コース |

和職人による伝統的な「和」をイメージしたコース。旬の味わいをお楽しみ下さい。  
Standard course with a traditional 'JAPANESE' theme. Please enjoy the seasonal flavor.

【前菜】 【Appetizer】	旬素材 ガラス二階建て Assorted Appetizers
【造り】 【Sashimi】	鮮魚のお造り盛り合わせ Assorted Fresh Sashimi
【逸品】 【Side】	本日のお椀 Seasonal Dish
【魚介】 【Seafood】	本日の魚介の一皿 ~シェフのインスピレーションで~ Today's Fish Dish
【強肴】 【Main】	スペイン産 イベリコ豚のグリル Charcoal Grilled "Iberian" Pork
【御飯】 【Rice】	秋刀魚の甘露煮 鉄釜飯 香の物・味噌汁 Simmered Pacific Saury Iron-pot Rice, Pickles and Miso soup
【甘味】 【Dessert】	自家製デザート盛り合わせ Seasonal Dessert

¥ 7,000

## | Yurari コース |

厳選した魚介、肉、有機野菜などをバランス良く組み合わせた一番人気のコース。  
The most popular course which includes selected seafood, beef and organic vegetables.

【前菜】 【Appetizer】	旬素材 ガラス二階建て Assorted Appetizers
【造り】 【Sashimi】	鮮魚のお造りの盛り合わせ Assorted Fresh Sashimi
【御椀】 【Side】	本日のお椀 Seasonal Dish
【魚介】 【Seafood】	本日の魚介の一皿 ~シェフのインスピレーションで~ Today's Fish Dish
【主菜】 【Main】	ユラリセレクト和牛のグリル Charcoal Grilled Japanese Beef
【御飯】 【Rice】	秋鮭と木の子 鉄釜飯 香の物・味噌椀 Salmon and Mushroom Iron-pot Rice, Pickles and Miso soup
【甘味】 【Dessert】	自家製デザート盛り合わせ Seasonal Dessert

¥ 8,500



## | Chefs コース |

シェフが素材選びより吟味した特選コースです。

Our special course which offers the best food carefully prepared by the chef.

【 前 菜 】 【 Appetizer 】	旬素材 ガラス二階建て Assorted Appetizers
【 造 り 】 【 Sashimi 】	厳選お造り盛り合わせ Assorted Sashimi
【 逸 品 】 【 Side 】	本日のお椀 Seasonal Dish
【 魚 介 】 【 Seafood 】	本日入荷 特選素材の逸品 Today's Special
【 主 菜 】 【 Main 】	極上 和牛ヒレ肉のグリル 旬野菜添え Charcoal Grilled Japanese Beef Fillet
【 御 飯 】 【 Rice 】	松茸と栗の鉄釜飯 香の物・味噌椀 MATSUTAKE Mushroom and Chestnut Iron-pot Rice, Pickles and Miso Soup
【 甘 味 】 【 Dessert 】	スペシャルデザート盛り合わせ Seasonal Assorted Dessert

¥11,500

苦手な素材などございましたらご相談下さい。

Please let us know if you have any food allergies or dislikes.

当日の入荷により素材、調理法が変更になる場合がございます。  
※金額は税別です。

Ingredients and cooking methods may change, depending on arrival schedule.

※ Consumption TAX will be added to the total.

## | ユラリ 秋の一皿 | YURARI Autumn Specials

春秋ならではの旬の香り、旬の味わいをお楽しみ下さい。

Please enjoy the seasonal ingredients

| 自家製 燻製サーモン 秋のソース | 1,580

甘味と酸味をきかせた秋の食材を使ったソースをサーモンと彩り野菜にかけて。

Homemade Smoked Salmon, Citrus Sauce

| 秋野菜の天ぷら | 1,380

木の子、茄子、南瓜等。提携農家さんから届いた野菜を天麩羅で。

Autumn Vegetable Tempura ~ Eggplant, Mushroom and Kabocha Squash etc. ~

| 秋さばスパイス揚げ | 1,800

骨まで柔らかく煮込んだ鯖をスパイスを効かせ香ばしく揚げます。ガラムサラ、クミンを使ったカレーソースで。

Spicy Fried Mackerel ~ Garam Masala and Cumin ~

## | 畑から直接 届く、春秋の野菜 | Vegetables

栃木県・益子町 川田農園の有機野菜を中心に、各地より。

Kawata farm organic vegetables in Mashiko, Tochigi prefecture

| 川田農園サラダ | Kawata Farm Green Salad 980

シンプルなりーフサラダ。醤油ベースのオリジナルドレッシングで。

| 和風シーザーサラダ | Japanese Style Caesar Salad with Tofu Dressing 1,280

豆腐の味噌漬けをベースにしたシーザードレッシングで色々な葉野菜を和えました。

| 色々野菜のグリルサラダ | Grilled Vegetables with Soy Sauce Mayonnaise 1,580

醤油麹マヨネーズでお召し上がり下さい。

| 甘いさつま芋のサラダ ~食べるオリーブオイルで~ | 1,280

長時間低温で蒸した薩摩芋に細かく切った塩漬けオリーブとドライトマトをEXオリーブオイルで合したソースで。

Steamed Sweet potatoes, dressed with Olive Oil and Dried Tomatoes

※別紙にて、本日入荷鮮魚などおすすめメニューもございます。

※We also have Today's Specials, such as fresh fish arrived today.

アラカルトのお客様には先付(¥800)をご提供させて頂いております。

For customers ordering individual dishes, there is a cover charge of ¥800, includes a small appetizer of the day.

※金額は税別です。Consumption TAX will be added to the total.

## ｜前菜｜ Appetizer

お食事の始まりに・・・

At the beginning of the meal

｜燻製カマンベールの冷製コロツケ｜ Chilled Croquette with Smoked Cheese 980

---

冷たくサクツとした食感。アボカドをベースにサワークリーム添えて。

｜和風ピクルス｜ Japanese Style Pickles 680

---

辛子を効かせて、さっぱりと仕上げた自家製。

｜クリームチーズの味噌漬け｜ Cream Cheese, marinated in Miso 680

---

特製のもろみ味噌に漬け込みました。白、赤ワインともに好相性。

｜卵焼き ～冷製～｜ Japanese Omelet with Minced Fish and Grated Yam 750

---

魚のすり身、大和芋を使い“伊達巻”の様な食感の厚焼き玉子。

## ｜自家製豆腐｜ Homemade Tofu

国産大豆を用いた濃厚な豆乳で作る自家製豆腐。

Homemade tofu, made from rich soy milk using the Japanese soybeans

｜汲み上げ豆腐｜ Cold Plain Tofu 980

---

シンプルな冷製豆腐。シンプルだからこそ豆乳の旨みが引き立ちます。

｜じゃこ葱豆腐｜ Tofu with Fried Young Sardines and Spring Onion 1,280

---

春秋の定番メニューとして20年以上変わらずご提供しています。

｜作りたて 温豆腐小鍋｜ Freshly Made Tofu in Hot Pot 1,380

---

濃厚でクリーミーな温かい出来たて豆腐です。

## | ユラリの逸品 | Yurari Originals

旬素材料理から定番の品まで。

Seasonal dishes and standard dishes

| 南まぐろホホ肉のグリル | 2,100

セモリナ粉でまぐろホホ肉を焼き、季節味噌を添えて。

Grilled Tuna Cheek Meat

| 伊達鶏の唐揚げ | 1,080

コクと旨みが特徴の福島県の銘柄鶏です。自家製味噌ディップでどうぞ。

Fried Chicken

| 春秋風 つくね | 1,080

鴨挽肉と鶏挽肉に軟骨を入れて食感良く仕上げます。温玉子を添えて。

Chicken & Duck Meatball with Poached Egg

| 和牛すじ肉とじゃが芋のスパイシー炒め | 1,880

じゃが芋と柔らかく炊いた牛すじを香辛料の効いた醤油ベースで炒めます。

Stir Fried Beef Tendon and Potatoes with Spicy Soy Sauce

| 銀鯿の西京焼き | 1,480

脂ののった銀かれいを香川産いづつ西京味噌に漬け、オーブンでじっくり焼き上げます。

Grilled Flat Fish with Miso Sauce

| 本日の入荷鮮魚のソテー | 2,000

漁港直送の鮮魚を特製ソースを添え、ソテーでご提供致します。

Sautéed Today's Fish

| すっぽん小鍋 | 2,850

コラーゲンたっぷりのすっぽん出汁。残った出汁で雑炊もお作り出来ます。(¥880~)

Soft Shell Turtle Hot Pot

※Rice porridge after soft-shelled turtle hot pot for 1 portion ¥880

※別紙にて、本日入荷鮮魚などおすすめメニューもございます。

※We also have Today's Specials, such as fresh fish arrived today.

アラカルトのお客様には先付(¥800)をご提供させて頂いております。

For customers ordering individual dishes, there is a cover charge of ¥800, includes a small appetizer of the day.

※金額は税別です。Consumption TAX will be added to the total.

## | グリル料理 | Grilled Meat

素材の味わいを最大限に引き出します。

Make the best out of the original flavor.

ユラリセレクト和牛   "YURARI" Selected Beef	4,000
------------------------------------	-------

国産和牛です。産地、部位はその都度変わりますのでお尋ね下さい。

厳選 和牛ヒレ   Japanese Beef Fillet	5,500
--------------------------------	-------

稀少部位のヒレ肉。柔らかく肉本来の旨味を感じられます。

アメリカ産 アンガスビーフ ハラミ   American Beef Skirt	2,500
---	-------

適度な歯応え。噛むほどに味わいが広がります。

ラム ランプ   Lamb Rump	1,780
--------------------	-------

オーストラリア産。脂が少なくやわらかいランプ肉です。

鴨ソミュール漬け   Duck Breast, marinated with White Wine	2,100
---	-------

フランス産鴨ムネ肉をハーブとワインで作ったソミュールに漬けて焼き上げます。

スペイン産 イベリコ豚   Iberian Pork Shoulder	2,980
-------------------------------------	-------

ドングリを食べて育った脂の旨味がおいしい肩ロースです。

伊達鶏 もも肉   "Date" Chicken Thigh	1,780
--------------------------------	-------

福島県の銘柄鶏。シンプルに塩、胡椒で焼きあげます。

炙り牛タン 旬菜和え   Seared Beef Tongue and Vegetables with Spicy Oil	1,780
---	-------

薄くスライスした牛たんをさっと炙り、茄子、ナシ、カキ等と胡麻ポン酢で和え自家製マー油をかけて。

## | 肴 | Japanese Delicacies

日本酒と焼酎、そして、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。

| いぶりがっこクリームチーズ重ね | 680

秋田県産のいぶりがっこでクリームチーズを挟みました。独特の薫香との相性をお楽しみ下さい。  
Smoked Japanese Radish and Cream Cheese

| 炙り明太子 | 880

福岡県産の明太子です。焼酎やハイボールとご一緒に。  
Seared Spicy Cod Roe

| 鯖へしこ | 880

福井県産若狭地方の伝統珍味。鯖を塩漬けにして、さらに糠漬けにしたものです。  
Salted Mackerel, marinated with Rice Malt

| 生からすみ | 1,530

長崎県は松車より届く乾燥させてない、塩漬けの生からすみです。  
Fresh Mullet Roe

| おつまみ盛り合わせ | 1,550

お酒にあわせてお持ち致します。入荷状況で上記以外のおすすめ珍味もあるかも。  
Assorted Japanese Delicacies

## | 食事 | Rice and Noodles

| 梅じゃこむすび | Rice Balls with Young Sardines and Plum 2 pieces 1人前2貫 780

梅風味のじゃこむすび。

| 生からすみ茶漬け | Steamed Rice with Mullet Roe in Broth 1,680

長崎県産・生からすみを使用した出汁茶漬け。

| 稲庭うどん | "Inaniwa" Cold Udon Noodles 780

冷たい出汁うどん。お酒のあとにさっぱりと。

※別紙にて、本日入荷鮮魚などおすすめメニューもございます。

※We also have Today's Specials, such as fresh fish arrived today.

アラカルトのお客様には先付(¥800)をご提供させて頂いております。

For customers ordering individual dishes, there is a cover charge of ¥800,  
includes a small appetizer of the day.

※金額は税別です。Consumption TAX will be added to the total.



## | ユラリの鉄釜飯 | Iron Pot Rice

オーダーを頂戴してから一釜ずつ炊きあげます。(30分程度お時間を頂戴します) 2~3名様どうぞ。

It takes about 30minutes to cook. 1pot is for 2-3 people.

| さんま甘露煮 鉄釜飯 | Simmered Pacific Saury with Soy Sauce 1,750

醤油、砂糖、酒、味醂を使って柔らかく炊いた秋刀魚を山椒と生姜を効かせて。

| 秋鮭と木の子 鉄釜飯 | Salmon and Mushroom 1,980

レモンでしめた鮭と木の子をかつお出汁で炊きました。クリームチーズをお好みでのせてお召し上がり下さい。

| 和牛 赤ワイン煮 鉄釜飯 | Simmered Beef with Red Wine 2,480

柔らかく煮込んだ牛肉を赤ワインで炊いた釜飯と共に…。洋風の釜飯です。

| 大山鶏 鉄釜飯 | Chicken 1,880

鳥取県の銘柄鶏・大山鶏を使用。素材の味わいをシンプルに閉じ込めます。

| 釜揚げしらす 鉄釜飯 | Steamed Young Sardines 1,680

お米は出汁で炊き、たっぷりのしらすをのせて。

| 真鯛 鉄釜飯 | Sea Bream 2,000

昆布メした真鯛を釜一面に敷き詰めました。昆布の旨みを重ねた鯛がご飯とよく合います。

| 鮑 鉄釜飯 | Abalone 2,680

肝醤油で和えた鮑を炊き立てのご飯に合わせます。

| 生雲丹 鉄釜飯 | Fresh Sea Urchin 3,480

出汁で炊き上げたご飯にたっぷりのウニをのせ、かるく蒸らしました。

## | 香の物・椀 | Soup and Pickles

| 味噌汁 | Miso Soup 300

香川県のイツツ味噌を使用。

| 漬物の盛り合わせ | Assorted Japanese Pickles 600

自家製の糠漬け。

別途デザートメニューをご用意しております。

We also have dessert and coffee menu. Please ask a server.