

御料理メニュー

| 「和」 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】	旬素材 ガラス二階建て
【Appetizer】	Assorted Appetizers
【造り】	鮮魚の三種お造り盛り合わせ
【Sashimi】	Assorted Fresh Sashimi
【逸品】	季節の豆乳茶碗蒸し
【Side】	Steamed Soymilk Custard
【魚介】	本日の魚介の一皿 ~シェフのインスピレーションで~
【Seafood】	Today's Fish Dish
【強肴】	イベリコ豚ベジヨータの炭火焼き
【Main】	Charcoal Grilled "Iberian" Pork
【御飯】	ぶり大根 鉄釜飯 香の物・味噌椀
【Rice】	Yellowtail Iron-pot Rice, Pickles and Miso soup
【甘味】	自家製デザート盛り合わせ
【Sweet】	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】	旬素材 ガラス二階建て
【Appetizer】	Assorted Appetizers
【造り】	鮮魚の五種 お造りの盛り合わせ
【Sashimi】	Assorted Fresh Sashimi
【逸品】	季節の豆乳茶碗蒸し 蟹あんかけ
【Side】	Steamed Soymilk Custard with Crab Sauce
【魚介】	甘鯛のクリスピー焼き
【Seafood】	Grilled Crispy Tilefish
【主菜】	ユラリセレクト和牛の炭火焼き
【Main】	Charcoal Grilled Japanese Beef
【御飯】	帆立とカラスミの鉄釜飯 香の物・味噌椀
【Rice】	Scallop and Mullet Roe Iron-pot Rice, Pickles and Miso soup
【甘味】	自家製デザート盛り合わせ
【Sweet】	Seasonal Dessert

¥9,000



| 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 head chef.

【前菜】	旬素材 ガラス二階建て
【Appetizer】	Assorted Appetizers
【造り】	厳選 七種お造り盛り合わせ
【Sashimi】	Assorted Sashimi
【逸品】	蟹真丈とユリネの椀
【Side】	Steamed Crab Ball and Lily Root
【魚介】	伊勢海老のオーブン焼き～ユラリスタイル～
【Seafood】	Oven-baked Lobster - Yurari Style -
【主菜】	和牛 ヒレ肉の炭火焼き
【Main】	Charcoal Grilled Japanese Beef Fillet
【御飯】	下田 金目鯛の鉄釜飯 香の物・味噌椀
【Rice】	Alfonsino Iron-pot Rice, Pickles and Miso Soup
【甘味】	スペシャルデザート盛り合わせ
【Sweet】	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 冬の一皿 | YURARI Winter 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 冬のソース | Homemade Smoked Salmon 1,580

甘味と酸味をきかせた冬の食材を使ったソースをサーモンと彩り野菜にかけて。

| ずわいがにと蕪の和え物 | Snow Crab and Turnip, dressed with Vinegar 1,680

黄身酢を使い蟹ほぐし身と蕪を和えたサラダ感覚の一品。

| 蒸し牡蠣と花びら茸の青しそ和え | (冷製)
Steamed Oysters and Mushroom with Green Perilla Dressing 1,580

蒸したカキと焼いた花びら茸をネギ油と青しその香りで和えました。

| 炙り牛タンと中華春菊の胡麻和え |
Seared Beef Tongue and Chrysanthemum Leaf with Sesame 1,750

栃木県益子川田農園産のサラダ春菊と薄くスライスした牛タン炙りにゴマダレでお召し上がり下さい。

| 畑から直接 届く、春秋の野菜 | Fresh 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

シンプルなリーフサラダ。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 1,580

醤油麹マヨネーズでお召し上がり下さい。

| 揚げ蓮根サラダ | Fried Lotus Root and Chinese Yam Salad with Mustard Dressing 1,200

シャキシャキの食感の蓮根を長芋と粒マスタードのドレッシングで。

※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

| 帆立とアボカドの冷製コロッケ | Chilled Croquettes with Scallop and Avocado 980

冷たくサクツとした食感。サワークリームソースで。

| 生湯葉と生雲丹のジュレがけ | Fresh Soy milk Skin and Sea Urchin 1glass 780

柔らかな生湯葉に濃厚な生雲丹をのせ、かつおと昆布の出汁ジュレをかけました。

| 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。

| 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 1,380

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 厚揚げ豆腐 | Deep Fried Tofu 1,280

オーダーを頂戴してから1人前ずつ丁寧に仕上げます。

| 作りたて 温豆腐小鍋 | Freshly Made Warm 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

| 牡蠣のチヂミ | Korean Pancake with Oysters and Spicy Miso 1,380

広島産の大ぶりな牡蠣にチヂミ粉を付けて焼きました。辛味と酸味の効いたコチュジャンソースで。

| 海老芋まんじゅう | Deep Fried Mashed Taro with Seafood Starchy Sauce 1,700

旬の海老芋を蒸して生地にして、“おかき揚げ”にしてさっくりと。旨味を凝縮した海鮮出汁餡をかけました。

| 伊達鶏の唐揚げ | Fried Chicken 1,080

コクと旨みの特徴の福島県の地鶏です。自家製味噌ディップでどうぞ。

| 春秋風 つくね | Chicken & Duck Meatball with Poached Egg 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。

| 和牛スジ肉とじゃが芋のスパイシー炒め |
Stir Fried Japanese Beef Tendon and Potatoes with Spicy Soy Sauce 1,880

揚げたじゃが芋と柔らかく炊いた牛スジを香辛料の効いた醤油ベースで炒めます。

| 銀鯿の西京焼き | Grilled Flat Fish with Miso Sauce 1,480

脂ののった銀ガレイ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。

| 本日の入荷鮮魚のソテー 又は 炭火焼き |
Today's Fresh Fish, Sautéed or Charcoal Grilled 2,000

漁港直送の鮮魚を特製ソースでソテー、又は炭火焼きにてご提供致します。

※金額は税別です。

Consumption TAX will be added to the total.

| 炭火焼き | Charcoal Grilled

春秋のメイン調理法とも言える炭火焼き。素材の味わいを最大限に引き出します。

SHUNJU's main cooking method, Charcoal-grilled. Make the best out of the original flavor.

ユラリセレクト和牛 炭火ステーキ	"YURARI" Selected Beef	4,000
------------------	------------------------	-------

国産和牛を炭火焼きで。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 炭火ステーキ	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 炭火焼	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 炭火焼き	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を炭火焼きで。

イベリコ豚ベジョータ 肩ロース 炭火焼き	Iberian Pork Shoulder	2,980
----------------------	-----------------------	-------

最上級のイベリコベジョータの中でも旨味の強い肩ロースをご用意。

知覧鶏 もも肉 黒焼き	*しっかりした歯応えのある肉質の鶏です。	
-------------	----------------------	--

"Chiran" Chicken Thigh	*Very Chewy	1,380
------------------------	-------------	-------

鹿児島県産。直火の備長炭と鶏脂で香ばしく焼き上げます。

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

福島県の銘柄鶏。シンプルに塩、胡椒で炭火焼きにします。

| ユラリの小鍋 | Hot Pot of Yurari

| すっぽん小鍋 | Soft Shell Turtle Hot Pot 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~)

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

| 和牛スジ肉と豆腐の辛味石鍋 |

Spicy Hot Pot with Japanese Beef Tendon and Tofu 1,880

辛味の効いたスープに柔らかく煮込んだ和牛スジ肉を入れました。花山椒をたっぷりかけて。

| 牡蠣と青さの小鍋 | Oysters and Seaweed Hot Pot 2,200

牡蠣と野菜から出たエキスと一番出汁に生あおさを入れて。

| 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 | Steamed Rice with Mullet Roe in Soup 1,680

長崎県産・生からすみを使用した出汁茶漬。

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

冷たい出汁うどん。お酒のあとにさっぱりと。

※お好みで握り寿司や巻き寿司、押し寿司などご用意可能です。

詳しくは、スタッフ迄にお尋ね下さい。

※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 栃木県産・こしひかり使用

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.

ぶり大根 鉄釜飯 Yellowtail and Japanese Radish	2,280
---	-------

“ぶり大根”をイメージした鬼おろし大根と炊いた鰯で作る創作釜飯。

帆立とカラスミ 鉄釜飯 Scallop and Mullet Roe	2,580
--------------------------------------	-------

かつお出汁で炊き上げ、帆立とカラスミを入れて蒸します。

炭火焼き 豚 鉄釜飯 Charcoal Grilled Pork Heart, Tongue and Skirt Meat	1,980
---	-------

ハツ、ハラミ、タンを炭火で焼いて釜飯にのせ、青南蛮たれをかけて召し上がり下さい。

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
-------------------------------------	-------

炊きたての銀シャリに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
----------------------------	-------

出汁で炊きあ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
-----------------	-----

香川県のイツソ味噌を使用。

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.