

お料理
Dishes

冬のコースメニュー

『旬』コース “Shun”course 旬を盛り込むスタンダード

- 【前菜】 旬素材の先付
Seasonal Appetizer
- 【御凌】 帆立と百合根梅肉茶碗蒸し
Japanese Steamed Egg Custard with Lily Bulb and scallop
- 【造里】 鮮魚と葉野菜のカルパッチョ
Seasonal fish and leaf vegetables carpaccio
- 【野菜】 源助大根あさり出汁 牡蠣クリームソース
Japanese Radish with Oyster Cream Sauce
- 【魚介】 旬の魚介の一皿
Seasonal seafood dish
- 【主菜】 高原豚の炭火焼 野菜添え
Charcoal grilled pork and vegetables
- 【食事】 ずわい蟹の土鍋飯 味噌汁 香の物
Pot Rice with snow crab, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 本日のデザート
Today's dessert 6,300

『春秋』コース “Shunju”course バランス良く組み合わせた一番人気

- 【前菜】 旬素材の先付
Seasonal appetizer
- 【御凌】 帆立と百合根梅肉茶碗蒸し
Japanese Steamed Egg Custard with Lily Bulb and scallop
- 【造里】 鮮魚のお造り盛り合わせ
Assorted seasonal sashimi
- 【野菜】 里芋饅頭と自家製からすみ
Deep Fried Taro Bun with Mullet Roe
- 【魚介】 特選魚介の一皿
Today's Special Seafood Dish
- 【主菜】 イベリコ豚ベジヨータの炭火焼 野菜添え
Charcoal Grilled Iberian Pork with Vegetables
OR
黒毛和牛サーロインの炭火焼 野菜添え(+¥1,500)
Charcoal Grilled Japanese Prime Beef with Vegetables
- 【食事】 金目鯛の土鍋飯 味噌汁 香の物
Pot Rice with Alfonsino, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 本日のデザート
Today's dessert 7,800



『極み』コース “Kiwami”course 厳選素材の特選コース

- 【前菜】 前菜二種の盛り合わせ
Assorted Appetizers
- 【御凌】 和牛の炙り寿司
Japanese beef grilled sushi
- 【造里】 鮮魚のお造り盛り合わせ
Assorted seasonal sashimi
- 【御椀】 甘鯛松笠焼と蕪すり流し椀
Grilled Tilefish with Grated Turnip
- 【魚介】 伊勢海老のグリル
Grilled Japanese Spiny Lobster
- 【主菜】 黒毛和牛サーロインの炭火焼 有機野菜添え
Charcoal Grilled Japanese Prime Beef with Vegetables
- 【食事】 とらふぐの土鍋飯 味噌汁 香の物
Pot Rice with ocellate puffer, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 本日のデザート盛り合わせ
Today's assorted dessert

11,800

苦手な素材等ございましたらご相談ください。又、3種のコースの他、ご予約でお好みの特選素材や、ベジタリアンコース等もご用意可能です。

当日の入荷により素材、調理方法を変更させて頂く場合がございます。

料金には消費税が含まれております。ディナータイムは別途10%サービス料を頂戴しております。

The Course. Menu may Change Depending on Arrival Schedule.

The prices include 8% of consumption tax.

A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| 冬の逸品 | Seasonal Dishes

この季節ならではの食材をご賞味くださいませ。

芹と百合根サラダ仕立て	1,480
<i>Japanese Parsley and Lily Bulb Salad</i> ホクホクした百合根とシャキシャキの芹、パクチー風味で。	
鰯のレアグリルサラダ	2,200
<i>Rare Grilled Yellowtail Salad</i> レアに仕上げたぬくもりのある鰯、香りの効いた野菜と良く合います。	
冬の野菜と牡蠣の炒め煮	1,680
<i>Stir Fried Winter Vegetables and Oyster Confit</i> コンフィした牡蠣と冬の青菜、相性バツグンです。	

| 豆腐料理 | To-fu dishes

貝汁くずし豆腐	1,280
<i>Tofu with Clam and Scallop Soup</i> 浅利と帆立の出汁で柔らかい豆腐を。とても温まる逸品です。	
冷製 汲み上げ豆腐	880
<i>Kumi-Age (Plain) Tofu</i> 豆腐そのものの味をお楽しみください。	
自家製 温豆腐	1,180
<i>Freshly Made Warm Tofu</i> ご注文いただいてからお作りします。濃厚でクリーミーな出来立てを。	
生湯葉の刺身	1,080
<i>Fresh Soybean Skin with WASABI and Soy Sauce</i> わさび醤油でサッパリと。	

アラカルトにてご注文の際は、先付け（¥500）を提供させて頂いております。
価格には消費税が含まれております。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。
The prices include 8% of consumption tax. A table charge of 500 yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| 野菜 | *Vegetable Dishes*

旬の温野菜サラダ	1,480
<i>Steamed Seasonal Greens with Sesame Dressing</i> 蒸しあげた野菜に胡麻風味のドレッシングで和えました。	
ロメインレタスグリルサラダ	1,580
<i>Grilled Romaine Lettuce with Oyster Sauce</i> 大胆にカットしグリルしたレタスを力強い牡蠣のソースでどうぞ。	
季節野菜のバーニャカウダ	1,480
<i>Fresh Vegetables with Anchovy Oil</i> 色とりどりの生野菜、自家製バーニャソースで	
直送野菜の農園サラダ	1,280
<i>Green Salad with SHUNJU Dressing</i> 栃木益子などからの直送野菜を自家製の春秋ドレッシングで。	

| 定番 | *Standard Dishes*

伊達鶏の唐揚げ	1pcs	580
<i>Deep Fried Chicken</i> 骨付きのまま豪快に揚げた春秋の定番メニュー。		
春秋コロッケ	2pcs	880
<i>SHUNJU Croquettes</i> 里芋と鶏と玉葱でシンプルに。塩でお召し上がりください。		
玉子焼き		980
<i>Japanese Style Omelet</i> 出汁巻ではなく和風のオムレツ風です。		
鶏のつくね	2pcs	1,180
<i>Grilled Chicken Meatballs with Porched Egg</i> 特製のたれで仕上げます。お好みで温泉卵でお召し上がりください。		

デザートメニューは別途ご用意しております。

We also have dessert menu. Please ask your server.

| 炭火焼き | Charcoal Grilled

| 比内地鶏の炭火焼 | 120g 1,980

Hinai-Chicken from Akita

秋田県産、鶏肉本来の旨味と歯ごたえがあります。

| イベリコ豚の炭火焼 | 120g 2,480

Iberian Pork Bellota from Spain

スペイン産、最高級ベジョータを是非。

| 黒毛和牛サーロインの炭火焼 | 120g 4,280

Japanese Prime Beef of Our Best Choice

国内各地からのベストセレクト。

| 鍋料理 | Hot Pots

| すっぽん小鍋 | 4,800

Soft Shelled Turtle Hot Pot

すっぽんのコラーゲンや出汁が具材に染み込み、味わい深い一品です。

| 牛テール小鍋 | 2,480

Oxtail Hot Pot

濃厚な牛テールスープとたっぷりの大根をのせます。

※お召し上がりのあとはお好みで雑炊をお作り致します。 600

Soft Shelled Turtle Hot Pot

アラカルトにてご注文の際は、先付け（¥500）を提供させて頂いております。
価格には消費税が含まれております。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。

The prices include 8% of consumption tax. A table charge of 500 yen will be charged for a la carte menu.

A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| 酒の肴 珍味 | *Japanese Delicacies*

生ハムとチーズの盛り合わせ	2,680
<i>Assorted Cheese and Prosciutto</i> パレルマ産のプロシュートと数種のチーズをご用意。	
クリームチーズの味噌漬け	980
<i>Cream Cheese, Marinated in Miso</i> クリームチーズを数週間、もろ味噌に漬けます。ワインのお友に。	
豆腐の味噌漬け	980
<i>Tofu, Marinated in Miso</i> 熊本の特産。濃厚な味がワインと合います。	
たたみいわし	1,080
<i>Dried Sardine Chips</i> 駿河湾特産。イワシの稚魚「しらす」の素干しです。	
土佐の丸干し	880
<i>Broiled Dried Sardines</i> うるめいわしのコクのある旨味	
タコの塩辛	880
<i>Salted and Fermented Octopus</i> 韓国風の辛みの効いた塩辛です。	
チャンジャ	880
<i>Korean Spicy Cod Stomach</i> 鱈の肝をキムチ風の薬味であえて醸成させた韓国の珍味です。	
生からすみ	1,280
<i>KARASUMI (Mullet Roe)</i> 元祖 長崎 松庫 (まつくら) 商店の逸品。日本酒のお供に。	
珍味の盛り合わせ	1,680
<i>Assorted Japanese Delicacies</i> お酒に合わせて数品を盛り込みます。	

デザートメニューは別途ご用意しております。

We also have dessert menu. Please ask your server.

| 土鍋飯 (1.5 合炊き) | *Pot Rice*

ご注文毎に炊き上げますので、30分程お時間を頂戴致します。

We make them after we take order.

We recommend you to order these at the beginning. It takes 30 min to cook.

| ずわい蟹の土鍋飯 | 1,980

Snow Crab Pot Rice

冬の定番、蟹の出汁と一緒に炊き上げます。

| 金目鯛の土鍋飯 | 2,200

Alfonsino Pot Rice

上品な脂が甘さを感じさせてくれる釜飯です。

| 牡蠣の土鍋飯 | 1,880

Oyster Pot Rice

濃厚な旨味と栄養のバランスが特徴です。

| 黒胡椒の土鍋飯 | 1,580

Black pepper Pot Rice and seaweed soup

鮮烈な香りと味、炊き立ての飯に。お好みで青さの出し汁とご一緒に。

| 生からすみの土鍋飯 | 1,980

KARASUMI (Mullet Roe) Pot Rice

長崎 五島列島産の生からすみをたっぷり。

| カルボナーラの土鍋飯 | 1,780

Bacon, Cheese and Eggs Pot Rice

温泉玉子・ベーコン・チーズが入った人気メニュー。

| ごはんもの | *Rice & Noodles*

稲庭うどん	880
<i>INANIWA-UDON (White Thick Cold Noodles)</i> 秋田の老舗、佐藤養助商店さんより。	
梅じゃこのおむすび	2ヶ 880
<i>Rice Balls with Young Sardines and Pickled Plum (2pcs)</i>	
釜揚げしらすとゆかり飯	880
<i>Steamed Rice, topped with Young Sardines</i> ミョウガと胡麻であっさり。	
味噌汁	400
<i>Miso soup</i> 香川県のイツツ味噌を使用。	
漬物の盛り合わせ	680
<i>Assorted Japanese Pickles</i>	

デザートメニューは別途ご用意しております。

We also have dessert menu. Please ask your server.

アラカルトにてご注文の際には、先付け（¥500）を提供させて頂いております。
価格には消費税が含まれております。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。
The prices include 8% of consumption tax. A table charge of 500 yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.