

お料理

Dishes

コース 御品書き

『春』 **コース** HARU COURSE 旬を盛り込むスタンダード

【前菜】 直送野菜と自家製惣菜
Appetizer, Organic Vegetables and Homemade Side Dish Platter

【御椀】 きな粉すり流しと寄せ豆腐 白味噌仕立て
Tofu with Soybean Flour and Miso Sauce

【造里】 鮮魚と葉野菜のカルパッチョ 柚子ドレッシング
Seasonal Fish and Leaf Vegetables Carpaccio

【揚物】 風呂吹き大根と車麩 辛みそぼろ餡かけ
Stewed Japanese Radish, Minced Meat Starchy Sauce

【御凌】 季節の強肴
Seasonal Dish

【炭火】 四万十豚 炭火烧 焼き野菜添え
Charcoal Grilled SHIMANTO Pork and Vegetables

【食事】 寒ブリと生姜の釜飯 赤出汁 香の物
Japanese Amberjack and Ginger Iron-pot rice, Miso Soup and Pickles

【甘味】 本日のデザート
Today's Dessert

5,800

『秋』 **コース** AKI COURSE バランス良く組み合わせた一番人気

【前菜】 直送野菜と自家製惣菜
Appetizer, Organic Vegetables and Homemade Side Dish Platter

【御椀】 きな粉すり流しと寄せ豆腐 白味噌仕立て
Tofu with Soybean Flour and Miso Sauce

【造里】 鮮魚のお造り三種盛合せ
Assorted 3 kinds of Seasonal Sashimi

【揚物】 風呂吹き大根と車麩 辛みそぼろ餡かけ
Stewed Japanese Radish, Minced Meat Starchy Sauce

【魚介】 旬魚の逸品
Seasonal Seafood Dish

【炭火】 淡路産猪豚 炭火烧 焼き野菜添え
Charcoal Grilled INOBUTA (wild boar and domestic pig hybrid) and Vegetables

【食事】 スワイ蟹とセリの釜飯 赤出汁 香の物
Snow Crab and Japanese Parsley, Iron-pot rice, Miso Soup and Pickles

【甘味】 本日のデザート
Today's Dessert

7,800



『春秋』コース SHUNJU COURSE 厳選素材をふんだんに

【前菜】 直送野菜と自家製惣菜
Appetizer, Organic Vegetables and Homemade Side Dish Platter

【御凌】 雲丹と生湯葉の冷製
Sea Urchin and Fresh Soymilk Skin

【造里】 鮮魚のお造り四種盛合せ
Assorted 4 kinds of Seasonal Sashimi

【御椀】 蟹のせ風呂吹き大根 辛みそぼろ餡かけ
Stewed Japanese Radish with Crab, Minced Meat Starchy Sauce

【魚介】 鮑と天然海老の鉄板焼 肝クリームソース
Grilled Abalone and Prawn with Cream Sauce

【炭火】 土佐あかうし 炭火焼 焼き野菜を添えて
Charcoal Grilled Japanese Beef with Seasonal Vegetables

【食事】 本日厳選素材の鉄釜飯 赤出汁 香の物
Today's Special Iron-pot rice, Miso Soup and Pickles

【甘味】 デザート盛合せ
Special Assorted Dessert

10,000

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、調理法が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。

炭火焼 | Charcoal Grilled

選りすぐりの素材そのものの“旨み”を損なうことなく、炭火で焼く。
Selected ingredients on charcoal fire without losing the original flavor.

《地鶏》 Chicken 120g

| 高知 はちきん地鶏 | わら焼にて土佐造り～薬味とポン酢で～ 2,300
HACHIKIN Chicken from KOCHI 仕上げに薬で香りを加えます。

| 秋田 比内地鶏 | 2,500
HINAI Chicken from AKITA 日本三大美味鶏の一つ。脂肪が比較的少なく、ヤマドリに似て淡白で美味。

| 静岡 天城軍鶏 | 本山葵添え もも肉 2,800 むね肉 2,800
AMAGI fowl from SHIZUOKA 噛みしめるたびに旨味がジュワッと口の中で広がります。

《鴨》 Duck 仁淀川山椒と高知岡林農園減塩柚子胡椒を添えて 120g

| 京都 七谷鴨 | チェリバレー種 ロース・もも肉・モツのセット 4,600
NANATANI Duck from KYOTO
身がしまっていてとってもジューシー！噛むほどに鶏の旨味が口に広がります。

| 青森 バルバリー鴨ロース | 3,800
BARBARIE Duck from AOMORI
鴨特有の臭みもなくしっかりとした旨味。

《和牛と豚》 Japanese Beef and Pork 120g

| 黒毛和牛や褐毛等より厳選 | ※本日のおすすめをご覧ください
Carefully selected from Japanese black beef and Red cattle
総称 山形牛や出雲 かつべ牛、土佐あかうし等、各地より厳選してご用意いたします。

| 兵庫 淡路産 猪豚 (金猪豚) | 2,800
INO BUTA (boar and pig hybrid) from AWAJI
甘味、旨味が多く、さっぱりとした脂が特徴です。

| 炭火焼 | Charcoal Grilled

《肉素材》 Meat

| つくね | ニケ 1,080

TSUKUNE Chicken Meatball

大根おろしと温泉卵を軽く混ぜ、つくねにのせてお召し上がりください。

| 鹿児島 知覧鶏 黒焼き | 1,380

CHIRAN Chicken, very chewy, well done

肉身が強く非常に強い歯ごたえが特徴。強火の炭火で炭の色が付くまで黒々と焼き上げた黒焼きで。

《魚介》 Seafood

| 旬魚の藁炙り焼き | 土佐塩丸と柑橘で ※本日おすすめ鮮魚からお選び下さい

Seared seasonal fish, with salt and citrus

藁を使い高火力で皮をパリッと焼き上げます。スモーキーな香りが香ばしく、食欲をそそります。

| 北海道・宮城など各地より 雲丹の昆布焼 | 3,800

Charcoal Grilled Sea Urchin on Kelp

昆布にのせた雲丹を炭火で焼き上げた至極の逸品。

| 天然海老の西京漬け焼き | 二尾 1,400

Charcoal Grilled Prawns, Marinated in Miso

一尾をそのまま、西京味噌で漬け込みました。

《季節の野菜》 Seasonal Vegetables

栃木 川田農園や高知 四万十野菜など、各地より直送にてご用意します。

| 野菜炭火焼 盛り合わせ | 1,680

Assorted Charcoal Grilled Vegetables

食べごろを数種類ご用意させていただきます。

デザートメニューは別途ご用意しております。

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。

- A TABLE CHARGE OF 800 YEN CHARGED FOR A LA CARTE MENU.
- PRICES INCLUDE 8% OF CONSUMPTION TAX.
- 10% SERVICE CHARGE WILL BE ALSO ADDED ON THE TOTAL AMOUNT OF THE BILL FOR THE DINNER TIME.

| 野菜の一皿 | Vegetable Dishes

栃木 川田農園や高知 四万十野菜など、各地よりご用意します。

明太ポテトサラダ	980
<i>Spicy Cod Roe and Mashed Potatoes Salad</i> 炙り明太子、燻製玉子とベーコンをミルフィーユ仕立てにし、クリームチーズソースを合わせました	
あかうし味噌漬けと色々ほうレン草のサラダ	1,980
<i>Marinated Beef with Miso and Spinach Salad</i> 赤軸ほうレン草、ちぢみほうレン草などを使用し、香味野菜のドレッシングで和えています	
葉野菜サラダ	1,180
<i>Green Salad</i> “彩り”豊かな野菜をシンプルに酸味をきかせた味付けで。	
有機野菜のせいろ蒸し	1,680
<i>Steamed Vegetables in a Bamboo Basket</i> 直送野菜を中心に。ポン酢とバーニャソースをご用意します。	
野菜炭火焼 盛り合わせ	1,680
<i>Assorted Charcoal Grilled Vegetables</i> 食べごろを数種類ご用意させていただきます。	

| 自家製豆腐料理 | Homemade tofu dishes

雲丹と生湯葉の冷製	1,380
<i>Fresh Soymilk Skin and Sea Urchin with “Dashi” Jelly</i> 春秋、長年の人気メニュー。出汁のジュレと二つの食材の相性をお楽しみください。	
作り立て温豆腐	1,180
<i>Freshly Made Warm Creamy Tofu</i> ご注文いただいてからお作り致します。温かくクリーミーな豆腐です。	
作り立て厚揚げ豆腐	980
<i>Freshly Made Deep Fried Tofu</i> 揚げたての自家製豆腐を生姜醤油でお召し上がりください。	
じゃこ葱豆腐	二ヶ 880
<i>Tofu with Young Sardines and Spring Onion</i> 春秋の定番メニューです。カリカリの揚げ雑魚と青葱と焦がし醤油のをせた一品。	

逸品 | Side Dishes

下仁田葱のホタテのオープン焼き	1,300
<i>Oven Grilled SHIMONITA Leek and Scallop</i> 甘味のある下仁田葱とホタテを、野菜ベースのソースでオープン焼きにしました。	
ふわふわカキ玉	1,500
<i>Creamy Omelet with Oysters</i> 牡蠣と野沢菜漬けをバターで炒めたカキ玉です。玉子好きにはたまりません。	
かぶら餅と鴨挽き餡かけ	1,500
<i>Steamed Turnip Cake with Minced Duck Starchy Sauce</i> 皮ごとすりおろして蒸したかぶら餅と、和風出汁の鴨挽き餡を合わせました。	
青森鴨と銀杏豆腐の治部煮	1,580
<i>Simmered Duck and Ginkgo Tofu with Soy Sauce</i> 丁寧に練り上げ揚げ出しにした銀杏豆腐のモチモチとした食感と里芋のホクホク感が鴨と良く合います。	
丸太大根と鮫肝の炊き合わせ	1,700
<i>Steamed Japanese Radish and Monk Fish Liver</i> 冬の定番、大根と鮫肝をコクのある出汁でお召し上がり下さい。	
四万十豚の柚子塩角煮 スープ仕立て	2,000
<i>Simmered Pork Belly</i> トロトロに煮た豚バラ肉の角煮は、脂っぽさがあまり気にならないさっぱりとした逸品です。	

デザートメニューは別途ご用意しております。

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。

釜飯

"Kamameshi"/Steamed Pot Rice

南部鉄器でご注文頂いてから炊き上げます。30分ほど頂戴いたします。
We cook them after ordering, with "NANBUTEKKI". It takes 30 minutes

《季節の釜飯》 Seasonal Kamameshi

一合炊き
for 2 people

岩手八幡平マッシュルームの釜飯 |

1,400

HACHIMANNTAI Mushroom

マッシュルームをふんだんに使った釜飯は、バター風味が軽く効いています。

牡蠣とモズクの釜飯 |

1,400

Oysters and MOZUKU seaweed

牡蠣の香りとモズクの食感を楽しめる釜飯に仕上げました。

ブリと大根の釜飯 |

1,600

Japanese Amberjack and Japanese Radish

山椒ダレに漬けて炭火で焼き上げた鰯と、相性の良い大根を合わせました。

生雲丹と生からすみの釜飯 |

2,400

Sea Urchin and Mullet Roe

雲丹の甘味、からすみの塩味とトリュフオイル香る、贅沢な逸品です。

ごはんもの

Rice and noodles

梅じゃこむすび |

二貫 680

Plum and Young Sardines Rice Balls

カリカリのじゃここと梅で仕上げました

土佐塩丸で握った 塩むすび |

二貫 580

Rice Balls with TOSA Sea Salt

土佐湾の海水から丹念に作った天日塩で。

信州ざるそば (冷) |

880

Buckwheat Cold Noodles

粗挽きにした香り高いそばです。

赤出汁 |

300

Akadashi Miso Soup

八丁味噌とさくら味噌、鯖節や鯉節などをご用意。

漬物 盛り合わせ |

500

Assorted Pickles

肴と珍味 | Japanese delicacies recommended with sake

生からすみ	1,280
<i>Fresh Mullet Roe</i> 長崎名産。ボラの卵の塩辛です。希少な手作りの生タイプです。	
マグロの酒盗	780
<i>Salted and Fermented Tuna</i> カツオの酒盗よりまろやかな塩辛です。	
豆腐の味噌漬け	680
<i>Tofu, Marinated in Miso</i> 熊本の名産。平家の落人が保存食としたと伝えられ、濃厚なチーズのよう風味です。	
燻製明太子	880
<i>Smoked Spicy Cod Roe</i> 火を入れず燻します。燻製の風味をお楽しみください。	
梅水晶 本わさびのせ	980
<i>Shark Cartilage and Plum with Wasabi</i> 鯊の軟骨を梅肉を絡めた珍味。お好みで山葵もお楽しみください	
焼き味噌 (みそべら)	780
<i>Broiled Miso</i> 削り節・ごま・ネギなどの合せ味噌を炙ります。	
クリームチーズの味噌漬け	680
<i>Cream Cheese, Marinated in Miso</i> もろみ味噌に二週間、漬け込みます。酒の種類を選ばずなんにでもよく合います。	
珍味盛り合わせ	1,680
<i>Assorted Japanese Delicacies</i>	
カマンベールの藁焼き	880
<i>Grilled Camembert Cheese with Honey</i> 藁で炙って風味をつけます。蜂蜜とご一緒に。	
和チーズの盛り合わせ	1,380
<i>Assorted Japanese Cheese</i> 和テイストなチーズの盛り合わせです。ワインのお供に。	

デザートメニューは別途ご用意しております。

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。