

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】 春野菜とベーコン スープ仕立て
Spring Vegetables and Bacon, Soup Style

【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】 京がんもの湯葉餡かけ よもぎ麩のせ
Fried Bean Curd Cake with Soymilk Skin 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】 大山鶏と筍の竹炭釜飯 赤出汁 香の物
DAISEN Chicken and Bamboo Shoot, 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】 春野菜とベーコン スープ仕立て
Spring Vegetables and Bacon, Soup Style

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

【揚物】 京がんもの湯葉餡かけ よもぎ麩のせ
Fried Bean Curd Cake with Soymilk Skin 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】 鯛の釜飯 露の薑味噌 赤出汁 香の物
Sea Bream with Butterbur Sprout Miso, 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】 京がんもと蛤
Japanese Soup, Fried Bean Curd Cake and Clam
- 【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・モモ肉・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 | ※本日のおすすめメニューをご覧ください
Carefully selected from Japanese black beef and Red cattle
総称 山形牛、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

| 初ガツオ 薫焼き | 土佐塩丸と柑橘で 1,850

Seared Bonito with Sea Salt and Citrus

薫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。

アスパラサラダと新玉葱ムース ゴルゴンゾーラソース	1,480
<i>Asparagus Salad with Onion Mousse, Gorgonzola Cheese Sauce</i> シャキシャキのアスパラと新玉の甘いムースを濃厚なゴルゴンゾーラソースでどうぞ	
鮮魚のサラダ 桜ドレッシング	1,800
<i>Seafood Salad with Cherry Blossom Sauce</i> 新鮮な魚と彩り野菜を桜香るドレッシングで合わせます	
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	1,480
<i>Fresh Soy milk 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をのせた一品	

逸品 | Side Dishes

鯖の二色ごま揚げと春野菜のビールフリット	1,800
<i>Sesame Fried Spanish Mackerel and Spring Vegetables Fritter</i> 外はカリカリ中はフワフワに仕上げた胡麻揚げと春野菜のフリットを、桜えび塩でお召し上がり下さい	
筍の味噌漬け 青海苔ソース	1,400
<i>Marinated Bamboo Shoot in Miso, Seaweed Sauce</i> 西京味噌に漬け込んだ筍と青海苔の香りをお楽しみ下さい	
鯖と筍の桜塩釜焼き	1,650
<i>Grilled Spanish Mackerel and Bamboo Shoot in a Salt Crust</i> 鯖・筍・スモークチーズを桜の葉で包んだ、春を感じる逸品です	
鯛と山菜の湯葉蒸し	1,800
<i>Steamed Sea Bream and Wild Vegetables with Soymilk Skin Sauce</i> タラの芽や菜花などの山菜と旬魚を、湯葉で蒸し上げた温かい一品	
ハマグリと玉素焼き	1,800
<i>Stuffed Clams with Minced Bamboo Shoot</i> ペーストとした蛤と筍を真丈風にし、貝の殻を器に見立て焼き上げました	
牛肉と春野菜の鉄板焼 木の芽バター醤油	2,600
<i>Stir Fried Beef and Spring Vegetables with Leaf Bud Butter and Soy Sauce</i> 土佐あかうし、筍・アスパラ・新玉葱などの季節野菜を木の芽香るバター醤油で熱々に仕上げます	

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

若タケと桜海老の釜飯 |

1,400

Bamboo Shoot and Shrimp

相性抜群の若芽と筍は、メの一品におすすめです

地鶏と新ごぼうの釜飯 温泉玉子のせ |

1,400

Chicken and Burdock Root

温泉玉子を良く混ぜてお召し上がり下さい

鯛の釜飯 ふきのとう味噌 |

1,800

Sea Bream with Butterbur Sprout Miso

苦みの効いた落の薑味噌のアクセント

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、トリュフオイル香る贅沢な釜飯です

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

ハマグリ素麺 (冷) |

1,200

Vermicelli Cold Soup Noodles

さっぱりとした中にも、蛤の出汁がしっかりと効いています

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 ボラの卵の塩辛は、希少な手作り生タイプです	
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	680
<i>Tofu, Marinated in Miso</i> 熊本名産 平家の落人が保存食にしたと伝わる、濃厚なチーズの味わい	
燻製明太子	880
<i>Smoked Spicy Cod Roe</i> 火を入れず燻した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> 鯊の軟骨に梅肉を絡めた珍味です	
ホタルイカたまり漬けと大根おろし	680
<i>Marinated Firefly Squid in Soy Sauce</i> 酒呑みにはたまらない逸品	
クリームチーズの味噌漬	680
<i>Cream Cheese, Marinated in Miso</i> もろみ味噌に二週間漬け込んだクリームチーズは、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>	
カマンベールの薫焼き	880
<i>Grilled Camembert Cheese with Honey</i> 薫で炙って風味をつけ、蜂蜜と山椒塩漬けを添えました	
いぶりがっことクリームチーズ	680
<i>Smoked Japanese Radish with Cream Cheese</i> ワインや日本酒のお供に是非どうぞ	

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。