

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
- 【御椀】 季節の椀物
Seasonal Japanese Soup
- 【造里】 鮮魚と有機リーフのサラダ仕立て
Seasonal Sashimi Salad
- 【煮物】 本日の逸品
Today's Special
- 【御凌】 季節の強肴
Seasonal Dish
- 【炭火】 銘柄豚 炭火焼き 焼き野菜添え
Charcoal Grilled Pork and Vegetables
- 【食事】 本日の鉄釜飯 赤出汁 香の物
Today's Iron-pot rice, Miso Soup and Pickles
- 【甘味】 本日のデザート
Today's Dessert

6,000 +税

『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
- 【御椀】 季節の椀物
Seasonal Japanese Soup
- 【造里】 鮮魚のお造り
Seasonal Sashimi
- 【煮物】 本日の逸品
Today's Special
- 【魚介】 旬魚の鉄板焼き
Sauteed Seasonal Seafood Dish
- 【炭火】 イベリコ豚ベジュータ 炭火焼き 焼き野菜添え
Charcoal Grilled Iberian Pork "BELLOTA" and Vegetables
- 【食事】 本日の釜飯 赤出汁 香の物
Today's Iron-pot rice, Miso Soup and Pickles
- 【甘味】 本日のデザート
Today's Dessert

8,000 +税



『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

【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】

季節の椀物

Steamed Egg Custard with Whitebait and Seaweed

【魚介】

アワビの鉄板焼き 肝クリームソース

Grilled Abalone with Cream Sauce

【炭火】

特選和牛希少部位の炭火焼き 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 +税

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。

| 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。

シャラン産 鴨モモ肉の香味サラダ	1,200 +税
<i>Simmered Duck and Potherb Salad</i> じっくり煮込んだモモ肉をほぐし、香りある野菜と合わせました	
蒸し焼きキャベツと蟹のサラダ	1,500 +税
<i>Roasted Cabbage with Brown Crab Meat Dressing</i> 鉄板で蒸し焼きにした春キャベツに、コクのある蟹味噌ドレッシングを合わせました	
葉野菜サラダ	1,180 +税
<i>Green Salad</i> 彩り豊かな野菜を、シンプルに酸味を効かせた味付けで	
有機野菜のせいろ蒸し	1,680 +税
<i>Steamed Vegetables in a Bamboo Basket</i> 柚子ポン酢とバーニャカウダをご用意します	
野菜炭火焼 盛り合わせ	1,680 +税
<i>Assorted Charcoal Grilled Vegetables</i> 直送野菜を中心に数種類を炭火で焼き上げます	

| 自家製豆腐料理 | Homemade tofu dishes

雲丹と生湯葉の冷製	1,480 +税
<i>Fresh Soymlk Skin and Sea Urchin with "Dashi" Jelly</i> 出汁ジュレとの相性が抜群で、春秋長年の人気メニューです	
作り立て温豆腐	1,180 +税
<i>Freshly Made Warm Creamy Tofu</i> ご注文いただいてからお作りする、温かくクリーミーな豆腐です	
作り立て厚揚げ豆腐	980 +税
<i>Freshly Made Deep Fried Tofu</i> 揚げたて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 +税
<i>Tofu with Young Sardines and Spring Onion</i> カリカリに揚げたじゃこと、青葱、焦がし醤油をかけた定番の一品	

アラカルトにてご注文の際には、先付け（¥800+税）を提供させて頂いております。

- WE HAVE A COVER CHARGE OF 800 YEN PER PERSON, INCLUDES A SMALL APPETIZER OF THE DAY.
- 10% OF CONSUMPTION TAX WILL BE ADDED TO ALL PRICES.

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+税）を提供させて頂いております。

- WE HAVE A COVER CHARGE OF 800 YEN PER PERSON, INCLUDES A SMALL APPETIZER OF THE DAY.
- 10% OF CONSUMPTION TAX WILL BE ADDED TO ALL PRICES.

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・鴨・豚 など》 Chicken / Duck / Pork / Other Meat

| 高知 はちきん地鶏 | 薫焼き〜薬味とポン酢で〜 120g 2,300 +税
HACHIKIN Chicken from KOCHI 仕上げに薬で香りを加えます

| 秋田 比内地鶏 | 120g 2,500 +税
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

| 鹿児島 知覧鶏 黒焼き | 120g 1,380 +税
CHIRAN Chicken, charred, chewy 肉身が強く非常に強い歯ごたえが特徴的

| 京都 七谷鴨 | 丸ハレ種 ロース・もも・モツの盛合せ 120g 4,600 +税
NANATANI Duck from KYOTO 身がしまっていてとってもジューシー！仁淀川山椒と柚子胡椒添え

| 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
Selected Japanese Black Beef and Red Cattle 各地より厳選してご用意致します

| イベリコ豚 ベジョータ | 120g 2,800 +税
Iberian Pork "BELLOTA" ドングリの森で放牧されて育った、イベリコ豚の最高ランク『ベジョータ』

| つくね | 2ヶ 1,080 +税
TSUKUNE' Chicken Meatball 大根おろしと温泉卵をつくねにのせてお召し上がりください

《魚介・季節野菜》 Seafood / Seasonal Vegetables

| 北海道・宮城など各地より 雲丹の昆布焼き | 3,800 +税
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 | 2尾 1,400 +税
Charcoal Grilled Prawn, Marinated in Miso 一尾をそのまま、西京味噌で漬け込みました

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 +税）を提供させて頂いております。

- WE HAVE A COVER CHARGE OF 800 YEN PER PERSON, INCLUDES A SMALL APPETIZER OF THE DAY.
- 10% OF CONSUMPTION TAX WILL BE ADDED TO ALL PRICES.

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

真鯛の釜飯	1,800 +税
<i>Sea Bream</i> 真鯛の旨み溢れる、定番の釜飯です。	
鮎の釜飯	1,400 +税
<i>Sweetfish</i> 炭火で焼いた鮎一尾をのせて。	
もろこしの釜飯	1,200 +税
<i>Corn</i> トウモロコシの甘みと生姜の香り。	
生雲丹と生からすみの釜飯	2,400 +税
<i>Sea Urchin and Mullet Roe</i> 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 +税
<i>Plum and Young Sardines Rice Balls</i> カリカリのじゃこ、梅で仕上げました	
土佐塩丸で握った 塩むすび	二貫 580 +税
<i>Rice Balls with TOSA Sea Salt</i> 土佐湾の海水から丹念に作った天日塩で握ります	
桜鯛の生ハム 宇和島風	1,200 +税
<i>Steamed Rice with Salted and Dry-aged Sea Bream, comes with Clear Fish Broth</i> 桜の香りを纏った鯛の生ハムを、愛媛県の郷土料理"宇和島飯"に見立て、食べやすいお茶漬けスタイルで	
信州 ざるそば (冷)	880 +税
<i>Cold Buckwheat Noodles</i> 粗挽きにした香り高い信州蕎麦	
赤出汁	300 +税
<i>AKADASHI, Miso Soup</i> 八丁味噌とさくら味噌、鯖節や鰹節などをご用意	
漬物 盛り合わせ	500 +税
<i>Assorted Pickles</i>	

アラカルトにてご注文の際には、先付け (¥800 +税) を提供させて頂いております。

肴と珍味

Japanese delicacies recommended with sake

生からすみ

1,280 +税

Fresh Mullet Roe

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 +税

Salted and Fermented Tuna

カツオの酒盗よりまろやかな塩辛です

豆腐の味噌漬

680 +税

Tofu, Marinated in Miso

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 +税

Smoked Spicy Cod Roe

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 +税

Shark Cartilage and Plum with Wasabi

鯨の軟骨に梅肉を絡めた珍味です

ホタルイカたまり漬と大根おろし

700 +税

Marinated Firefly Squid in Soy Sauce

酒呑みにはたまらない逸品

クリームチーズの味噌漬

680 +税

Cream Cheese, Marinated in Miso

もろみ味噌に二週間漬けたクリームチーズは、酒の種類を選ばずなんにでもよく合います

珍味の盛り合わせ

1,680 +税

Assorted Japanese Delicacies

カマンベールの薫焼き

880 +税

Grilled Camembert Cheese with Honey

薫で炙って風味をつけ、蜂蜜と山椒塩漬を添えました

いぶりがっことクリームチーズ

680 +税

Smoked Japanese Radish with Cream Cheese

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 +税）を提供させて頂いております。

- WE HAVE A COVER CHARGE OF 800 YEN PER PERSON, INCLUDES A SMALL APPETIZER OF THE DAY.
- 10% OF CONSUMPTION TAX WILL BE ADDED TO ALL PRICES.