

# 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】 きな粉と豆乳のスープ 京都産ひろうす  
*Soymilk Soup with Deep Fried Tofu*
- 【造里】 鮮魚と葉野菜のサラダ仕立て 柚子ドレッシング  
*Seasonal Fish and Leaf Vegetables, Salad style*
- 【揚物】 風呂吹き大根 辛みそぼろ餡  
*Simmered Japanese Radish*
- 【御凌】 季節の強肴  
*Seasonal Dish*
- 【炭火】 四万十豚 炭火焼き 焼き野菜添え  
*Charcoal Grilled SHIMANTO Pork and Vegetables*
- 【食事】 旬魚と生姜の釜飯 赤出汁 香の物  
*Seasonal Fish and Ginger, 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 Platter*
- 【御椀】 きな粉と豆乳のスープ 京都産ひろうす  
*Soymilk Soup with Deep Fried Tofu*
- 【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 辛みそぼろ餡  
*Simmered Japanese Radish*
- 【魚介】 旬魚の逸品  
*Seasonal Seafood Dish*
- 【炭火】 淡路産猪豚 炭火焼き 焼き野菜添え  
*Charcoal Grilled INOBUTA (wild boar and domestic pig hybrid) and Vegetables*
- 【食事】 ズワイ蟹とゴボウの釜飯 赤出汁 香の物  
*Snow crab and Burdock Root 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 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】 きな粉と豆乳のスープ 京都産ひろうす  
*Soymilk Soup with Deep Fried Tofu*
- 【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】 土佐あかうし 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	
安納芋 味噌バター田楽	1,100 +税
<i>Baked Sweet Potato Gnocchi with Miso Sauce</i> 蒸す、揚げる、焼く、3つの工程を通して芋本来の美味しさを引き出した逸品です	
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 Soy Milk 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.

## 逸品 | Side Dishes

### 牡蠣の天麩羅 みぞれ餡

1,600 +税

*Deep Fried Oysters, Grated Radish Sauce*  
大粒の牡蠣を天麩羅にして、さっぱりとおろし煮にしました

### 甘鯛の東寺蒸し

2,200 +税

*Steamed Tilefish, Wrapped with Soymilk Skin*  
ふっくらとした上品な甘鯛、なめらかな玉子ペースト、湯葉が三位一体となった一皿

### 深谷葱一本焼きと鴨ローストのぬた

1,600 +税

*Roast Duck and Grilled Leek, dressed with Vinegar Miso*  
深谷葱の甘味を最大限に引き出すよう炭火で黒焼きにし、鴨ローストとともに辛子酢味噌でさっぱりと

### 海老芋と牛すじの包み焼き

1,800 +税

*Stewed Beef Tendon and Taro, Wrapped in Pie*  
味噌を効かせたデミソースで煮込んだ牛筋と海老芋をパートフィロで包み焼きにしました

### 冬の味覚 5種和え

1,800 +税

*Assorted Winter Platter*  
京人参、春菊、干し柿などの旬素材を、それぞれ違った味わいに仕上げた逸品です

### 牛肉と野菜のスキヤキ天麩羅

1,700 +税

*Beef and Winter Vegetable Tempura*  
芹や長葱、春菊などを国産牛とともに天麩羅にし、すき焼き風のタレにつけてお召し上がりいただきます

### 自家製 胡麻豆腐の揚げ出し

1,100 +税

*Deep Fried Sesame Tofu in Broth*  
手作りの胡麻豆腐を揚げ出しにした、からだ温まる一品です

**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 +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 | 藁焼き〜薬味とポン酢で〜 120g 2,300 +税  
HACHIKIN Chicken from KOCHI 仕上げに藁で香りを加えます

| 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, very chewy, well done 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  
Carefully selected from Japanese black beef and Red cattle 各地より厳選してご用意致します

| 兵庫・淡路産 猪豚 (金猪豚) | 120g 2,800 +税  
'INOBUA' (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

| 岩手 あべ鶏 一夜干し | 1,200 +税  
ABE Chicken, dried overnight 食材の旨味がシンプルに味わえる一皿です

| つくね | ニケ 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 | 二尾 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

| 野菜炭火焼 盛り合わせ | 1,680 +税  
Assorted Charcoal Grilled Vegetables 食べごろを数種類ご用意させていただきます

## 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

ブリと大根の粕漬け釜飯	1,500 +税
<i>Yellowtail and Japanese Radish</i> 酒粕の風味と、炭火の香ばしさを味わえる釜飯に仕上げました	
おでん風味の五日釜飯	1,500 +税
<i>Fried Fish Ball, Shellfish and Yam Cake</i> おでんの具を使った、やさしい味わいの釜飯です	
燻製カニと牛蒡 <sup>ごぼう</sup> の釜飯	2,000 +税
<i>Smoked Crab and Burdock Root</i> ズワイガニのほぐし身を燻製にして、ささがき牛蒡と一緒に炊き上げます	
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	
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。

- 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.

## 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るやかな塩辛です

### 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

### 自家製ブレザオラ

1,400 +税

Uncured Beef Ham

牛の生ハムに、香草オイルとオリーブオイルパウダーを添えて

### 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.