

Food Menu

Dinner Course

旬コース | Seasonal Course | 7,000
～イベリコ豚と旬素材のコース～

- 【前菜】 季節の前菜二種
2 Kinds of Appetizers
- 【造里】 鮮魚のカルパッチョ 有機野菜とともに
Today's Fish Carpaccio and Organic Vegetables
- 【御椀】 豆乳白玉ずんだ揚げ 焼きとうもろこしのすり流し
Deep Fried Rice Cake with Green Soybeans, Cold Corn Soup
- 【魚介】 魚介の一皿 本日の素材をシェフのインスピレーションで
Today's Fresh Fish Dish of the Chef's Inspiration
- 【強肴】 イベリコ豚ベジータと彩り野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Iberian Pork and Vegetables
- 【食事】 焼き鮎の釜飯 香の物 味噌汁
Grilled Sweetfish Iron-pot Rice, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 本日のデザート
Today's Dessert

春秋コース | Shunju Course | 9,000
～黒毛和牛炭火焼きをメインにした一番人気のコース～

- 【前菜】 季節の前菜二種
2 Kinds of Appetizers
- 【造里】 お造り四種盛り合わせ
4 Kinds of Assorted Fresh Sashimi
- 【逸品】 鱧と夏野菜 梅肉ジュレで涼しげに
Boiled Pike Conger and Summer Vegetables with Plum Jelly
- 【魚介】 魚介の逸品 ~~選りすぐり素材を~~シェフのインスピレーションで
Today's Fresh Fish Dish of the Chef's Inspiration
- 【強肴】 黒毛和牛と彩り野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Japanese Beef and Vegetables
- 【食事】 太刀魚の釜飯 香の物 味噌汁
Cutlass Fish Iron-pot Rice, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 デザートプレート
Today's Assorted Dessert

●料金は税抜です

●コース料理オーダーの場合、チャージは頂戴しておりません

厳選素材コース | Special Course | 11,800

～シェフが素材選びから拘った特別コース～

- 【前菜】 季節の前菜三種
3 Kinds of Appetizers
- 【造里】 お造り五種盛り合わせ
5 Kinds of Assorted Fresh Sashimi
- 【御椀】 鱧の椀
Pike Conger Bowl
- 【魚介】 オマール海老のソテーと彩り野菜
Sautéed Lobster with Vegetables
- 【強肴】 厳選和牛ヒレ肉の炭火焼き 農園野菜を添えて
Charcoal Grilled Beef Fillet and Vegetables
- 【食事】 蒸し鮑の釜飯 香の物 味噌汁
Steamed Abalone Iron-pot Rice, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 スペシャルデザート
Today's Special Dessert

ベジタリアンコース | Vege. Course |

～肉・魚介類・乳製品・卵・出汁を使用しない、ビーガン対応¥7,000の一例～

- 【前菜】 燻製野菜
Smoked Vegetables
- 【造里】 生湯葉のお刺身
Fresh Soymilk Skin
- 【油物】 野菜の天麩羅
Vegetable Tempura
- 【逸品】 夏豆と大豆ミートのサラダ仕立て
Summer Beans and Soy Meat Salad
- 【強肴】 農園野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Vegetables
- 【食事】 ベジタリアンロール寿司 香の物 味噌汁
Vegetable Rolled Sushi, Pickles and Miso Soup
- 【甘味】 フルーツ
Fresh Fruit

●10% consumption tax will be added to the total.

●or customers ordering individual dishes, there is a cover charge of 800yen which includes a small appetizer of the day.

| 野菜の一皿 | Vegetable Dishes

栃木県・川田農園の有機野菜など、各地より

夏野菜のバーニャカウダ	1,580
<i>Fresh Summer Vegetables ~Garlic and Anchovy Dipping Sauce~</i> 夏の彩りをお楽しみ下さい。	
水蛸とパクチーのサラダ仕立て	1,780
<i>Octopus and Coriander Salad ~Onion and Thai Fish Sauce~</i> 玉葱とパクチー、ナンプラーのソースで香りを引き立てます。	
丸茄子のグリル 自家製ベーコンのソース	1,580
<i>Grilled Eggplant ~Olive Oil and Bacon Sauce~</i> グリルした丸茄子とトマトをオリーブオイルとベーコンのソースで仕上げます。	
川田農園サラダ 白バルサミコ または シーザー風	1,280
<i>Green Salad ~White Balsamic Vinegar or Caesar Dressing~</i> 提携農家直送の新鮮な野菜をお好みのドレッシングで。	
自家製燻製野菜	1,280
<i>Smoked Vegetables ~Smoked Miso and Sea Salt~</i> 燻製した白味噌とスモーク天然塩でお召し上がり下さい。	

| 自家製豆腐料理 | Homemade Tofu Dishes

京都より直送の豆乳で

生湯葉	980
<i>Fresh Soymilk Skin</i> 和歌山カネイワ天然醤油に本山葵と薬味を添えて。	
汲み上げ豆腐	880
<i>Homemade Plain Tofu</i> 豆乳の旨味を味わえるシンプルな冷製豆腐。	
作りたて 厚揚げ豆腐	980
<i>Deep Fried Tofu</i> ご注文後、一人前ずつ丁寧に仕上げます。	
作りたて 温豆腐	1,380
<i>Creamy Warm Tofu</i> 濃厚でクリーミーな温かい出来たて豆腐です。	

日替わりのお薦めメニューやデザートメニューもございます

- 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
- 料金は税抜です

| 逸品 | Specialty

定番の逸品や季節素材の一品

| 蝦夷鮑のソテー |

4,980

Sautéed Abalone ~Abalone Liver Sauce~
濃厚な肝ソースでお召し上がり下さい。

| オマール海老のソテーと彩り野菜 |

2,580

Sautéed Lobster with Vegetables ~Sauce Américaine~
オマール海老を贅沢に使用したアメリカーナソースで旨味を増幅させます。

| ラムチョップ ~春秋スタイル~ |

2,180

Lamb Chop ~SHUNJU Style~
骨付き仔羊をシェフのインスピレーションで。

| じゃこ葱豆腐 |

980

Tofu with Fried Young Sardines ~Sesame Oil and Pickled Green Mustard~
葱と豆腐に熱したゴマ油で揚げた高菜とじゃこをかけて仕上げます。

| 本日のコロッケ |

3pcs 990

Today's Croquettes ~Please Ask Your Server~
旬の食材を使い、試行錯誤して考えたコロッケ。内容はスタッフまでお尋ね下さい。

| 伊達卵の玉子焼き オムレツスタイル |

1,080

Omelet ~Japanese Style~
熟練された技で作る和風オムレツ。

| 伊達鶏の唐揚げ |

1pcs 430

Fried Chicken ~Homemade Miso Dip~
シンプルに味付けして特製味噌ディップを添えて。

We also have today's special and dessert menu. Please ask your server.

10% of consumption tax will be added to the total.
For customers ordering individual dishes, there is a cover charge of 800yen which includes a small appetizer of the day.

| 炭火焼き | Charcoal Grilled

備長炭でじっくり焼き上げます

| 厳選和牛ヒレ肉 | 120g 4,500

Japanese Prime Beef Fillet

ミディアムレアでやわらかく仕上げます。産地はスタッフまでお尋ね下さい。

| 春秋セレクト黒毛和牛 | 120g 3,480

Japanese Beef Sirloin

主にサーロインをご用意。脂ののった肉の旨味が強い部位をセレクト。

| イベリコ豚ベジュータ | 120g 2,980

Iberian Pork 'Bellota' / Spain

ドングリを食べて育った、イベリコ豚の中でも最高ランク“ベジュータ”を使用。

| 比内地鶏 | 120g 1,980

Hinai Chicken / Akita, Japan

脂肪が少なく、適度な歯応えと風味が特徴。

| 合鴨と鶏のつくね | 2貫 1,080

Minced Duck and Chicken Meatball ~Teriyaki Sauce and Poached Egg~

鴨と鶏の挽肉に軟骨を入れて、食感良く仕上げます。温泉卵とつめダレで。

| 彩り野菜の炭火焼き 盛り合わせ | 1,380

Assorted Organic Vegetables

栃木県・川田農園のオーガニック野菜を中心に。

| 肴・珍味 | Delicacies

ワインや日本酒に合わせて

| チーズとパルマプロシュートの盛り合わせ | 2,580

Assorted Cheese and Prosciutto

シェフチョイスの青カビ、白カビ、ウォッシュ、ハード等に生ハムとドライフルーツを添えて。

| 珍味の盛り合わせ | 1,880

Assorted Japanese Delicacies

クリームチーズの味噌漬け、チャンジャ、酒盗など、日本酒や焼酎に合わせて。

釜飯 一合炊き | Iron-pot Rice 150g

秋田県北浦郷のコシヒカリを使用 ※ご注文後炊き上げます為、30分程度頂戴致します

焼き鮎の釜飯 | 1,780

Grilled Sweetfish

夏を感じられる旬の風味。

太刀魚の釜飯 | 2,280

Cutlass Fish

炭火で焼いて甘みを含んだ身は出汁で炊いたご飯とよく合います。

真蛸の炭火炙り釜飯 | 1,980

Seared Octopus

炙った香ばしさを閉じ込めます。

比内地鶏とおあげの釜飯 | 2,080

Chicken and Fried Tofu

三大地鶏を贅沢に使用します。

カルボナーラ釜飯 | 1,680

Bacon, Cheese and Eggs

出汁、温泉卵、パンチェッタチーズを合わせた、女性に人気の洋風釜飯です。

食事 | Rice & Noodles

和牛スジ肉のガーリックライス | 2~3人前 2,280

Beef Fried Rice ~Garlic and Soy Sauce~

旬野菜と炊いた牛スジ肉の炒飯。特製ニンニク醤油で味付けます。

稲庭うどん | 1,080

Inaniwa Udon Noodles ~White Thick Cold Noodles~

秋田県・佐藤養助本店より仕入れます。

梅じゃこ大葉おにぎり | 2貫 840

Rice Balls ~Chopped Plum, Whitebait and Perilla~

コウナゴ、ひじき、梅、大葉の千切りで。

漬物の盛り合わせ | 780

Japanese Pickles

自家製の糠漬け。

味噌汁 | 300

Miso Soup

香川県・イヅツみそとおおさのお味噌汁。

日替わりのお薦めメニューやデザートメニューもございます