

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 <i>Appetizer, Organic Vegetables and Homemade Side Dish</i>
【御椀】	季節の椀物 <i>Bowl of Seasonal Dish</i>
【造里】	鮮魚と有機リーフのサラダ仕立て <i>Today's Fish and Green Salad</i>
【逸品】	本日の逸品 <i>Today's Special Dish</i>
【凌ぎ】	御凌ぎの一皿 <i>Seasonal Dish</i>
【主菜】	高知県産四万十豚 炭火焼 焼き野菜添え <i>Charcoal grilled SHIMANTO Pork and Vegetables</i>
【食事】	本日の鉄釜飯 味噌汁 香の物 <i>Today's Iron-pot Rice Miso Soup and Pickles</i>
【甘味】	デザート <i>Dessert</i>

6,600

### 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 <i>Appetizer, Organic Vegetables and Homemade Side Dish</i>
【御椀】	季節の椀物 <i>Bowl of Seasonal Dish</i>
【造里】	旬魚のお造り <i>Assorted Seasonal Sashimi</i>
【逸品】	本日の逸品 <i>Today's Special Dish</i>
【魚介】	鮮魚の鉄板焼 <i>Grilled Seasonal Seafood</i>
【主菜】	イベリコ豚ベジョータ 炭火焼 焼き野菜添え <i>Charcoal grilled Iberian Pork "BELLOTA" and Vegetables</i>
【食事】	季節素材の鉄釜飯 味噌汁 香の物 <i>Seasonal Iron-pot Rice Miso Soup and Pickles</i>
【甘味】	デザート <i>Dessert</i>

8,800



## 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*
- 【御凌】 生湯葉と出汁ジュレ  
*Fresh Soymilk Skin and Japanese soup stock Jelly*
- 【造里】 旬魚のお造り 盛り合わせ  
*Assorted Seasonal Sashimi*
- 【御椀】 季節の椀物  
*Bowl of Seasonal Dish*
- 【魚介】 あわび 鉄板焼 肝クリームソース  
*Grilled Abalone with Cream Sauce*
- 【主菜】 特選和牛 炭火焼 焼き野菜添え  
*Charcoal grilled Japanese Beef and Seasonal Vegetables*
- 【食事】 季節素材の鉄釜飯 味噌汁 香の物  
*Special Iron-pot Rice Miso Soup and Pickles*
- 【甘味】 デザートプレート  
*Special Dessert*

11,000

苦手な素材等がございましたらご相談ください  
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、調理法を変更させていただく場合がございます

## |野菜| Vegetable Dishes

冷製トマトの西京煮 830

*Simmered Tomato with Saikyou Miso, Served Cold*

トマト出汁と西京味噌で炊き冷製に。クリームチーズと一緒にどうぞ。

葉野菜サラダ 1,320

*Green Leaf Salad*

彩り豊かな野菜を、シンプルに酸味を効かせた味付けで。

冷製とうもろこし饅頭 スープ仕立て 1,600

*Steamed Corn Dumpling with Corn Soup*

とうもろこしの甘みを生かして。お食事の前菜にもおすすめです。

有機野菜のせいろ蒸し 1,650

*Steamed Vegetables in a Bamboo Basket*

バーニャカウダとマース塩を添えて。

季節野菜の山椒餡かけ 1,650

*Deep fried Vegetables dressed with thick starchy SANSHO sauce*

鰹出汁の山椒餡をかけて。

丸茄子の醤油麴焼き トマトコンフィ添え 1,760

*Grilled Eggplant with Soy sauce rice malt and Miso, with Tomato confit*

白味噌を加えた醤油麴を塗り、焼き上げました。トマトの酸味、甘みとともに。



冷製とうもろこし饅頭 スープ仕立て



丸茄子の醤油麴焼き

## | 自家製豆腐 | *Homemade tofu*

生湯葉と出汁ジュレ 660

*Fresh Soymilk Skin and Japanese soup stock jelly*  
入荷により『雲丹と生湯葉の冷製』880

作りたて温豆腐 1,320

*Freshly Made Warm Creamy Tofu*  
温かくクリーミーな豆腐です

作りたて厚揚げ豆腐 1,100

*Freshly Made Deep Fried Tofu*  
揚げたてを生姜醤油でお召し上がりください

## | 炭火焼き | *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

高知はちきん地鶏 薫焼き～薬味とポン酢で～ 120 g 2,530

*HACHIKIN Chicken from KOCHI* 仕上げに薫で香りを加えます

鹿児島知覧鶏 黒焼き 120 g 1,540

*CHIRAN Chicken, chewy* 肉身が強く、非常に強い歯ごたえが特徴的

黒毛和牛や褐毛等より厳選 別紙メニューをご参照ください

*Selected Japanese Black Beef and Red Cattle* 各地より厳選してご用意いたします

イベリコ豚 ベジヨータ 120 g 3,080

*Iberian Pork "BELLOTA"* ドングリの森で放牧され育った最高ランクのイベリコ豚

つくね 2ヶ 1,210

*"TSUKUNE" Chicken Meatball* 大根おろしと温泉卵をのせてお召し上がりください

天使海老 西京漬け焼き 1尾 440

*Prawn, Marinated in Miso* 1尾をそのまま、西京味噌で漬け込みました

アラカルトにてご注文のお客様には、先付け（¥880）をご提供しております

● *We have a cover charge of 880 yen per person, includes a small appetizer of the day.*

● 表示価格は全て税込みです *All prices include 10% sales tax.*



鱧の天麩羅と旬野菜



真鯛の燻製と2種のセロリサラダ

## |逸品| Side Dishes

じゃこ葱豆腐 990

*Tofu with young sardines and spring onion*

カリカリに揚げたじゃこ、青葱、焦がし醤油をかけた定番の一品

真鯛の燻製と2種のセロリサラダ 1,650

*Smoked Seabream and 2 kinds Celery Salad*

冷燻した真鯛とセロリのあっさりとしたサラダ

鱧の天麩羅と旬野菜 干し豆腐麺 1,870

*Pike Conger and Vegetable Tempura with Tofu Noodles*

ヘルシーな干し豆腐麺を土佐酢でさっぱりと

小海老とアボカドの肉味噌グラタン 1,980

*Shrimp and Avocado Gratin*

熱々をご提供します

## |肴と珍味| Japanese delicacies recommended with sake

生からすみ 1,430

*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

クリームチーズの味噌漬 770

*Cream Cheese, Marinated in Miso* 醗味噌に2週間漬け込んだクリームチーズ

燻製明太子 880

*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

カマンベールチーズの藁焼き 990

*Straw Grilled Camembert Cheese* 蜂蜜と山椒の塩漬けを添えて

珍味の盛り合わせ 1,870

*Assorted Japanese Delicacies*

## |釜飯| "KAMAMESHI" / Steamed Pot Rice

ご注文頂いてから炊き上げます。30分程度お時間を頂戴致します。

We cook them after ordering, with "NANBUTEKKI" It takes 30 minutes

※大盛（1.5合）も追加料金にてご用意いたしますのでお申しつけください

ズワイ蟹	1合	2,200
<i>Snow Crab</i>		
地鶏	1合	1,760
<i>Chicken</i>		
真鯛	1合	1,980
<i>Sea Bream</i>		
生からすみ	1合	2,200
<i>Mullet Roe</i> 生からすみの塩味とトリュフオイル香る、贅沢な釜飯		

## |ごはんもの| Rice and others

梅じゃこむすび	2貫	770
<i>Plum and Young Sardines Rice balls</i> カリカリの梅とじゃこで握ります		
土佐塩丸で握った塩むすび	2貫	660
<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		
味噌汁		330
<i>Miso soup</i>		
漬物盛り合わせ		550
<i>Assorted Pickles</i>		

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お客様には、先付け（¥880）をご提供しております

● We have a cover charge of 880 yen per person, includes a small appetizer of the day.

● 表示価格は全て税込みです All prices include 10% sales tax.