

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>
【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>
【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】	入荷鮮魚の一皿 <i>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
- 【逸品】 本日の逸品
Today's Special Dish
- 【魚介】 あわびのグリル あわび肝クリームソース
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

葉野菜サラダ 1,380

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。

アボカドと春野菜の味噌和えサラダ 1,500

Avocado and Spring vegetables Salad dressed with Miso

アボカドと旬の春野菜を酢味噌とオリーブオイルで和えました。

有機野菜のせいろ蒸し 2,000

Steamed Vegetables in a Bamboo Basket

バーニャカウダとマース塩を添えて。

|自家製豆腐| Homemade tofu

生湯葉と出汁ジュレ 790

Fresh Soymilk Skin and Japanese soup stock jelly

入荷により『雲丹と生湯葉の冷製』990

作りたて温豆腐 1,500

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 1,300

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



アボカドと春野菜の味噌和えサラダ



有機野菜のせいろ蒸し



筍のクリームチーズを使った白和え



自家製チーズと桜海老のトマト醤油

|逸品| Side Dishes

筍のクリームチーズを使った白和え 竹炭そぼろ添え 1,980

Bamboo shoot and Cream Cheese mashed tofu Salad

クリームチーズに蒟の薑味噌風味の白和えです。筍の息吹きをイメージした一皿です。

春キャベツとホタルイカのバター醤油オーブン焼き 1,600

Grilled Spring Cabbage and Firefly squid with Soy sauce

甘く柔らかい春キャベツにホタルイカを使ったバター醤油がよく合います。

自家製チーズと桜海老のトマト醤油 1,500

Homemade Cheese and Cherry shrimp with Soy sauce Tomato flavor

豆腐のような滑らかなチーズに酸味の効いたトマト醤油で。

筍のはさみ揚げ 3,000

Deep fried Bamboo shoot and Chicken

筍と鶏肉のミンチに香りをつけて筍にはさみ揚げています。

新じゃが芋の唐揚げ 青豆とオリーブの二種パウダー 1,200

Deep Fried Potatoes Powder Green bean and Black olives

もっちりとした食感に練りあげた新じゃが芋に、春の青豆とブラックオリーブをパウダーで。

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.

|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 藁焼き～薬味とポン酢で～ 120 g 2,900

HACHIKIN Chicken from KOCHI 仕上げに藁で香りを加えます

鹿児島知覧鶏 黒焼き 120 g 1,690

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 4,500

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 1,380

"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 680

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

|肴と珍味| Japanese delicacies recommended with sake

生からすみ 1,580

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け 880

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 990

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 1,100

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 2,100

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	2,650
<i>Snow Crab</i>		
地鶏	1合	1,890
<i>Chicken</i>		
真鯛	1合	2,200
<i>Sea Bream</i>		
生からすみ	1合	2,590
<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	790
<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	680
<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		350
<i>Miso soup</i>		
漬物盛り合わせ		600
<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.*