

春秋ユラリ恵比寿 お食事 メニュー

～春秋ユラリ恵比寿の始まり～

平成20年6月渋谷区恵比寿駅近くに10店舗目としてグランドオープン。

30年以上本物を追及し極めることで、春秋らしさを継承しつつ、

コンテンポラリーに進化した「新生・春秋」。

波紋、木漏れ日をコンセプトとした2つの空間から成る店内。

和の技法を軸に、イタリアンやフレンチ、エスニックのエッセンスを闊達に取り入れた

「素材の料理」。

産地と生産者を訪ね歩いて探し求めた極上の素材を自然のままに活かしました。

現代に相応しい新しいおもてなしの空間を

どうぞお楽しみくださいませ。

| *Shunju* コース |

和職人による伝統的な「和」をイメージしたコース。旬の味わいをお楽しみ下さい。
Standard course with a traditional 'JAPANESE' theme. Please enjoy the seasonal flavor.

【前菜】 【Appetizer】	旬素材 ガラス二階建て Assorted Appetizers
【造り】 【Sashimi】	鮮魚のお造り盛り合わせ Assorted Fresh Fish SASHIMI
【逸品】 【Side】	本日のお椀 Seasonal Dish
【魚介】 【Seafood】	魚介の一皿 ～シェフのインスピレーションで～ Specialties of Seafood
【主菜】 【Main】	宮崎県産 霧島豚の炭火焼き Charcoal Grilled Kirishima Pork
【御飯】 【Rice】	真鯛の鉄釜飯 香の物 味噌汁 Sea bream Iron-pot rice, pickles and miso soup
【甘味】 【Dessert】	自家製デザート盛り合わせ Assortment of Dessert

¥ 8,000

| *Yurari* コース |

厳選した魚介、肉、有機野菜などをバランス良く組み合わせた一番人気のコース。
The most popular course which includes selected seafood, beef and organic vegetables.

【前菜】 【Appetizer】	旬素材 ガラス二階建て Assorted Appetizers
【造り】 【Sashimi】	鮮魚のお造り盛り合わせ Assorted Fresh Fish SASHIMI
【御椀】 【Side】	本日のお椀 Seasonal Dish
【魚介】 【Seafood】	魚介の一皿 ～シェフのインスピレーションで～ Specialties of Seafood
【主菜】 【Main】	ユラリセレクト和牛の炭火焼き Charcoal Grilled Japanese Beef
【御飯】 【Rice】	秋鮭と舞茸の鉄釜飯 香の物 味噌汁 Autumn salmon and maitake mushrooms roe Iron-pot Rice, Miso soup
【甘味】 【Dessert】	自家製デザート盛り合わせ Assortment of dessert

¥ 9,600

| Chef's コース |

シェフが素材選びより吟味した特選コースです。

Our special course which offers the best food carefully prepared by the chef.

【前菜】 【Appetizer】	旬素材 ガラス二階建て Assorted Appetizers
【造り】 【Sashimi】	厳選お造り盛り合わせ Assorted fresh fish SASHIMI
【逸品】 【Side】	特選素材の逸品 Today's Special
【魚介】 【Seafood】	鮑のソテー あわび肝ソース Sautéed Abalone with Abalone Liver Sauce
【主菜】 【Main】	極上 和牛ヒレ肉の炭火焼き 旬野菜添え Charcoal Grilled Japanese Beef fillet
【御飯】 【Rice】	煮穴子の鉄釜飯 香の物 味噌汁 Boiled Conger Eel Iron-pot Rice, Pickles and Miso soup
【甘味】 【Dessert】	スペシャルデザート Special dessert

¥13,200

※当日の入荷状況により、素材や調理法が変更になる場合がございます。
Ingredients and cooking methods may change, depending on arrival schedule.

※苦手な素材などございましたらご相談下さい。尚、重篤なアレルギー対応は
致しかねますので、予めご了承下さいませ。

Please let us know if you have any food allergies or dislikes.

Please note that we cannot accommodate severe allergies.

Thank you for your understanding.

※表記の金額は税込みです。 All listed prices are including tax.

～前菜～ Appetizer

お食事の始まりに・・・

At the beginning of the meal

| クリームチーズの味噌漬け | Cream Cheese Marinated in Miso 750

特製もろみ味噌に漬け込んだクリームチーズは、ワインとの相性抜群の肴です。

| 燻りがっこクリームチーズ重ね | Smoked Japanese Radish and Cream Cheese 750

秋田県産のいぶりがっこで、クリームチーズを挟みました。

| 白レバーとキャラメル林檎のクレームブリュレ | White liver and caramel apple creme brulee 1,000

鶏の白レバーを使った濃厚なペーストに、キャラメル醤油のリンゴを添えました。ワインのお供に。

～野菜～ Vegetables

各地より届けられた新鮮美味な野菜

Fresh and Delicious Vegetables delivered from all over the world

| 朝採れ農園サラダ | Green Salad 980

シンプルナリーフサラダは、醤油ベースのオリジナルドレッシングでどうぞ。

| 長芋とスモークサーモンのマッシュサラダ | Yam and smoked salmon mash salad 1,200

長芋をマッシュしてポテトサラダ風に。秋の食材とクリームチーズの醤油漬けと共に。

| 米茄子の田楽味噌 | Egg plant black beauty with sweet miso sauce 1,450

米茄子を一度素揚げにし、切り抜いた米茄子の中に炒めた鴨肉、茸など詰め込み、オーブンで焼き上げました。

| ハモンセラーノと季節のフルーツのシーザーサラダ | Serrano jamon and seasonal fruits Salad 1,900

イベリコ豚の生ハムとブドウなどのその日仕入れた新鮮なフルーツのリーフサラダ。林檎風味のドレッシングで。

～自家製豆腐～ Homemade Tofu

国産大豆を用いた、濃厚な豆乳で作る自家製豆腐

Homemade tofu, made from rich soy milk using the Japanese soybeans

| 汲み上げ豆腐 | Cold Plain Tofu 950

シンプルな冷製豆腐は、シンプルだからこそ豆乳の旨みが引き立ちます。

| 作りたて温豆腐 | Freshly Made Tofu in Hot pot 1,250

濃厚でクリーミーな温かい豆腐を小鍋にてご提供します。

～逸品～ Yurari Originals

旬素材料理から定番の品まで

Seasonal dishes and standard dishes

| 伊達鶏手羽先の唐揚げ | Fried chicken wings (4 pieces) 4ヶ 1,000

コクと旨みが特徴の伊達鶏手羽先を唐揚げに。自家製味噌ディップを添えて。

| じゃが芋とカマンベールの揚げ出し | Deep-fried potatoes and camembert 1,200

もちもちのじゃが芋揚げパンの中に、カマンベールチーズを入れました。和風出汁でお召し上がりください。

| 季節野菜の天ぷら | Seasonal vegetable TEMPURA 1,600

提携農家から届く野菜を中心に、彩りよく盛り合わせます。

| 白身魚と木ノ子のしょつつるバター蒸し | White fish and mushrooms steamed in butter 1,800

季節の白身魚と木ノ子を土瓶に入れて蒸し上げます。酢橘を絞ってどうぞ。

| ラム肉の温しゃぶサラダ仕立て | Warm lamb shabu-shabu salad 2,000

スパイスと酸味の効いたソースで仕上げました。

| 旬魚の西京焼き | Grilled Fish Marinated with SAIKYO-MISO 2,400～

魚種はスタッフまでお尋ねください。

| 生麩の豆乳チーズフォンデュ | Namafu and soy milk cheese fondue 2,800

もちもちの生麩を、豆乳と味噌が隠し味のアツアツなチーズと絡めてお召し上がりください。

～酒の肴～ Japanese Delicacies

日本酒や焼酎はもちろん、ワインにもよく合う銘産地からの肴・珍味などをご用意致しました

| 炙り明太子 | Seared Spicy Cod roe 900

福岡県産の明太子は、焼酎やハイボールのお供に最適です。

| 生からすみ | Raw karasumi (Mullet roe) 1,700

長崎県松浦より、乾燥させていないボラの卵巣を塩漬けにした生からすみです。

| おつまみ 盛り合わせ | Assorted Japanese Delicacies 1,900

お酒に合わせてご用意いたします。

| 漬物 盛り合わせ | Assorted Japanese Pickles 600

自家製の糠漬けを盛り合わせに。

※別紙にて、本日入荷鮮魚などお薦めメニューもございます。

We also have Today's Specials, such as fresh fish arrived today.

※アラカルトのお客様には先付¥880 をご提供しております

For customers ordering individual dishes, there is a cover charge of ¥880, includes a small appetizer of the day.

※表記の金額は税込みです。 All listed prices are including tax.

～炭火料理～ Charcoal Grilled Meat

素材の味わいを最大限に引き出します。

Make the best out of the original flavor.

| 春秋風 つくね | Chicken and Duck Meatball with Poached Egg 1,400

鴨挽肉と鶏挽肉に軟骨を入れて食感良く仕上げます。温玉と大根おろしでお召し上がりください。

| 伊達鶏 もも肉 | DATE Chicken Thigh 1,680

福島県の銘柄鶏をシンプルに塩、胡椒で焼きあげます。

| 宮崎産 霧島豚 肩ロース | Kirishima Pork Shoulder 2,200

ほどよくサシの入った肉質は柔らかい上に弾力に富み、クセのない旨味が特徴的。

| オーストラリア産 ラム ランプ | Lamb Rump 2,400

きめ細かな肉質の赤身肉は、柔らかくジューシーな味わいです。

| アメリカ産 アンガスビーフ ハラミ | American Angus Beef Skirt 2,800

適度な歯応えで、噛むほどに味わいが広がります。

| ユラリ セレクト和牛サーロイン | YURARI Selected Japanese Beef Sirloin 4,800

シェフが選りすぐった国産和牛。*産地、部位はスタッフまでお尋ねください

| 厳選 和牛ヒレ肉 | Japanese Prime Beef Fillet 5,200

肉質は非常に柔らかく、脂質のほとんどない上質な赤身肉をご賞味ください。

※別紙にて、本日入荷鮮魚などお薦めメニューもございます。

We also have Today's Specials, such as fresh fish arrived today.

※アラカルトのお客様には先付¥880 をご提供しております

For customers ordering individual dishes, there is a cover charge of ¥880, includes a small appetizer of the day.

※表記の金額は税込みです。 All listed prices are including tax.

～食事～ Rice and Noodles & Soup

| 梅ジャコむすび | Rice balls with Young Sardines and Plum (2 pieces) 2貫 800

カリカリの梅とジャコで握りました。

| 稲庭うどん | INANIWA cold UDON noodles 800

夏の一品に是非。

| 味噌汁 | Miso soup 300

鉄釜飯と一緒にどうぞ。

～鉄釜飯～ Iron Pot Rice

オーダーを頂戴してから一釜ずつ炊きあげる釜飯は2～3名様でどうぞ *30分程度お時間を頂戴いたします

It takes about 30minutes to cook. 1pot is for 2-3 people.

| 釜揚げしらす 鉄釜飯 | Steamed Young Sardines 1,900

たっぷりのしらすをのせて炊き上げます。

| サバ味噌漬け 鉄釜飯 | Mackerel marinated in miso 2,000

鯖の味噌漬けをネギとショウガの香る釜飯に仕上げました。

| 真鯛 鉄釜飯 | Sea bream 2,200

新鮮な真鯛を塩焼きにした、定番の釜飯。

| 鴨とポルチーニ茸のクリーム 鉄釜飯 | Duck and porcini mushroom cream 2,200

世界三大キノコの1種、ポルチーニ茸と鴨ローストの洋風仕立て。特有の香りが魅力です。

| 小甘鯛 鉄釜飯 | Small tilefish 2,400

一夜干しにした小甘鯛を、一尾丸々炊き上げました。

| 煮穴子 鉄釜飯 | Boiled Conger Eel 3,000

活の穴子を柔らかく炊き上げた、人気の釜飯。

※別紙にて、デザートメニューもご用意しております。

We also have dessert menu.

※アラカルトのお客様には先付¥880をご提供しております

For customers ordering individual dishes, there is a cover charge of ¥880,
includes a small appetizer of the day.

※表記の金額は税込みです。 All listed prices are including tax.