

# 今宵の献立

## おまかせコース ※詳細なメニューはスタッフまでお申しつけください

<sup>しゅん</sup>旬コース 《旬を盛り込むスタンダード》 7,500  
Shun Course

<sup>しゅんじゅう</sup>春秋コース 《バランスよく組み合わせた一番人気》 9,200  
Shunju Course

<sup>シェフズ</sup>Chef'sコース 《厳選素材をふんだんに》 14,000  
Chef's Course

## お造り ※お造りの盛り合わせは2人前より承ります

全国各地より直送 <sup>イチオシ</sup> 推し おまかせ お造りの盛り合わせ (1人前) 3点盛り 1,200 5点盛り 1,800  
Mixed Seasonal Sashimi Platter 3 kinds or 5 kinds, available in portion of 2 or more

<sup>イチオシ</sup> 推し 鮮魚のカルパッチョ ~黄菊のヴェネグレットドレッシング~ 2,200  
Fresh fish carpaccio with edible chrysanthemum vinaigrette sauce

<sup>イチオシ</sup> 推し モウカザメのハツ ~レバ刺し風に胡麻油と塩で~ 2,000 <sup>限定/食</sup>  
Heart of Salmon shark Sashimi served with sesame oil & salt

## 肴

<sup>くんせい</sup> 燻製3種盛り ~ローストビーフ・間八・牡蠣のセカマンベールチーズ~ 2,000  
Mixed 3 kinds Smoked platter

<sup>だししょうゆづ</sup> クリームチーズの出汁醤油漬け 本わさび添え 800  
Cream cheese soaked in Dashi soy sauce

<sup>あぶ</sup> 炙り明太子 900  
Lightly broiled spicy Cod Roe

<sup>イチオシ</sup> 推し 鉄板焼き 出汁巻き玉子 1,100  
Rolled Omelet grilled on Teppan

いちじくを包んだ 生ハムのクリームチーズソースがけ 1,200  
Jamon Serrano wrapped in Fig with cream cheese sauce

<sup>うめすいしょう</sup> 梅水晶 900  
Shark cartilage dressed with dried plum

出汁巻き玉子にしそ明太子トッピング 150  
Additional Perilla & Cod roe to Rolled Omelet

いぶりがっことクリームチーズ 800  
Smoked Japanese radish & Cream cheese

自家製一夜干し エイヒレ 炙り 950  
Homemade dried overnight stingray fin grilled

## 野菜の逸品

<sup>イチオシ</sup> 推し “5種きのこ蒸籠蒸し” ~玉ねぎ柚子ポン酢で~ 1,600  
Steamed 5 kinds of mushrooms

<sup>まんがんど</sup> 万願寺とうがらし 天ぷら 2本 900  
Manganji pepper Tempura

<sup>せんぎょ</sup> 鮮魚と豆腐のチョレギサラダ 1,500  
Fresh fish & Tofu Choregi Salad

<sup>まいたけ</sup> 舞茸 天ぷら 1,000  
Maitake mushroom Tempura

アスパラガス 天ぷら 2本 1,100  
Asparagus Tempura

<sup>みずたこ</sup> ブロッコリーと水蛸の炭火炙りサラダ 1,600  
Charcoal-seared Broccoli & North-pacific giant octopus Salad

<sup>しいたけ</sup> ジャンボ椎茸 炭火焼き 950  
Jumbo Shiitake mushroom Charcoal grilled

秋れんこんのカリカリチーズ焼き 900  
Baked Autumn Lotus root with crunchy cheese

- 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。
- 表示価格は全て税込です。

- We have a cover charge of 880 yen per person, include a small appetizer of the day.
- All prices include 10% sales tax.

## 魚介の逸品

<sup>あなご</sup>  
穴子 白焼き または 天ぷら 1本 2,600  
Conger eel Charcoal grilled or Tempura

<sup>まだこ</sup>  
真蛸 黒焼き 春菊バターをのせて <sup>限定/食</sup> 1,800  
Octopus Charcoal grilled topped with crown daisy and butter.

<sup>イチオシ</sup>  
推し <sup>きんめだい</sup> 金目鯛かぶと 煮付け 3,000  
Head of Splendid alfonsino Simmered in sweetened soy sauce

店内仕込み! <sup>さば</sup> 鯖 一夜干し 炭火焼き 1,500  
Dried overnight Chub mackerel Charcoal grilled

<sup>いか</sup>  
烏賊 一夜干し 炭火焼き 1,200  
Dried overnight Squid Charcoal grilled

クロホシフエダイ 煮付け 1本 3,200  
Russell's snapper Simmered in sweetened soy sauce

<sup>イチオシ</sup>  
推し ハモチリ!! 1,700  
Daggertooth pike conger eel Tempura with chili sauce

メヒカリ 唐揚げ 3本 990  
Bigeyed greeneye Deep-fried

辛~い物好き必食!! トロイワシ 唐辛子煮 1本 1,200  
Fatty Sardine Simmered in chili pepper soy sauce.

<sup>イチオシ</sup>  
推し トンゴロウイワシ 唐揚げ 1,100  
Tongorouiwashi sardine Deep-fried

## お肉の逸品

<sup>イチオシ</sup>  
推し 黒毛和牛 イチボ 炭火焼き 120g 6,200  
Wagyu beef Aitchbone Charcoal grilled

<sup>イチオシ</sup>  
推し 黒毛和牛 ランプ 炭火焼き 120g 5,500  
Wagyu beef Rump Charcoal grilled

黒毛和牛 ローストビーフのサラダ仕立て 2,500  
Wagyu roasted beef Salad style

<sup>こうぼくとん</sup>  
岩手 紅木豚 肩ロース 炭火焼き 120g 2,400  
Kouboku-ton pork butt Charcoal grilled

<sup>しか</sup>  
鹿フィレとロースの合いカツ <sup>てんねんきのこ</sup> 天然茸クリームソース 3,800  
Deer fillet & loin Cutlet with mushroom cream sauce

<sup>たんばくろどり</sup>  
京都 丹波黒鶏 黒焼き 140g 2,800  
Tanba-Kurodori chicken Charcoal grilled

<sup>おうみがも</sup>  
滋賀 近江鴨 ロース <sup>わら</sup> 藁焼き 140g 4,200  
Oumi-gamo duck loin Straw grilled

<sup>おうみがも</sup>  
滋賀 近江鴨 もも肉 唐揚げ 2,800  
Oumi-gamo duck thigh Deep-fried

## 丼の逸品

<sup>イチオシ</sup>  
推し <sup>まつたけ</sup> 松茸の土鍋ご飯 1.5合 4,800  
Matsutake mushroom earthenware-pot rice

<sup>まだこ</sup>  
真蛸とキノコのおこわ風 <sup>たけかわつつ</sup> 竹皮包み飯 2,000  
Octopus & Mushroom rice wrapped in bamboo bark

<sup>ます</sup>  
桝 うなぎ飯 1人前 1,200  
Japanese eel small rice bowl

<sup>ます</sup>  
桝 和牛ローストビーフ飯 1人前 1,300  
Wagyu roasted beef small rice bowl

店内仕込み! <sup>ます</sup> 桝 いくら醤油漬け飯 1人前 1,600  
Soy sauce marinated Salmon roe small rice bowl

<sup>かまあ</sup>  
釜揚げしらすと <sup>たかな</sup> 高菜の焼きおにぎり 2貫 900  
White bait & Leaf mustard Grilled rice ball, 2 pieces

漬物 盛り合わせ 680  
Assorted Japanese pickles

あおさの味噌汁 440  
Miso soup

●別紙にてデザートメニューをご用意しております。スタッフまでお申し付けください。

・ Please ask our staff when you would like to order dessert menu.