

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

^{しゅん}旬コース 《旬を盛り込むスタンダード》 7,500
Shun Course

^{しゅんじゅう}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

^{シェフズ}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 ^{イチオシ} 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

^{イチオシ} 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

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

肴

^{くんせい} 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

^{イチオシ} 推し 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

^{あぶ} 炙り明太子 900
Lightly broiled spicy Cod Roe

^{イチオシ} 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

^{うめすいしょう} 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

^{イチオシ} 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

^{まんがんど} 万願寺とうがらし 天ぷら 2本 900
Manganji pepper Tempura

^{せんぎょ} 鮮魚と豆腐のチョレギサラダ 1,500
Fresh fish & Tofu Choregi Salad

^{まいたけ} 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

^{みずたこ} 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

^{しいたけ} 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

^{あなご}
穴子 白焼き または 天ぷら 1本 2,600
Conger eel Charcoal grilled or Tempura

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

^{イチオシ}
推し ^{きんめだい} 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! ^{さば} 鯖 一夜干し 炭火焼き 1,500
Dried overnight Chub mackerel Charcoal grilled

^{いか}
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

^{イチオシ}
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.

^{イチオシ}
推し トンゴロウイワシ 唐揚げ 1,100
Tongorouiwashi sardine Deep-fried

お肉の逸品

^{イチオシ}
推し 黒毛和牛 イチボ 炭火焼き 120g 6,200
Wagyu beef Aitchbone Charcoal grilled

^{イチオシ}
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

^{こうぼくとん}
岩手 紅木豚 肩ロース 炭火焼き 120g 2,400
Kouboku-ton pork butt Charcoal grilled

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

^{たんばくろどり}
京都 丹波黒鶏 黒焼き 140g 2,800
Tanba-Kurodori chicken Charcoal grilled

^{おうみがも}
滋賀 近江鴨 ロース ^{わら} 藁焼き 140g 4,200
Oumi-gamo duck loin Straw grilled

^{おうみがも}
滋賀 近江鴨 もも肉 唐揚げ 2,800
Oumi-gamo duck thigh Deep-fried

丼の逸品

^{イチオシ}
推し ^{まつたけ} 松茸の土鍋ご飯 1.5合 4,800
Matsutake mushroom earthenware-pot rice

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

^{ます}
桝 うなぎ飯 1人前 1,200
Japanese eel small rice bowl

^{ます}
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! ^{ます} 桝 いくら醤油漬け飯 1人前 1,600
Soy sauce marinated Salmon roe small rice bowl

^{かまあ}
釜揚げしらすと ^{たかな} 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.