

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 ※各コース+3,300円で2時間飲み放題をお付けできます

^{しゅん}旬 《旬を盛り込むスタンダード》 7,500
Shun Course ~初来店の方におすすめ! 接待・会食にも!~

^{しゅんじゅう}春秋 《バランスよく組み合わせた1番人気》 9,200
Shunju Course ~大切な方との特別なひとときを!~

^{シェフズ}Chef's 《厳選素材をふんだんに》 14,000
Chef's Course ~選りすぐりの素材を贅沢に堪能!~

【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 ^{イチオン}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

^{せんぎょ}鮮魚のカルパッチョ ~黄菊のヴァイネグレットドレッシング~ 2,200
Fresh Fish Carpaccio with Edible Chrysanthemum Vinaigrette sauce

肴

鉄板焼き ^{だし}出汁巻き ^{たまご}玉子 プレーン 900
Rolled Omelet grilled on Teppan

^{だし}出汁巻き ^{たまご}玉子 x ^{めんたいこ}しそ明太子 1,050
Rolled Omelet with Perilla & Cod roe

^{イチオン}推し ^{だし}出汁巻き ^{たまご}玉子 x ^{うなぎ}うなぎで“^{うだま}鰻玉” 1,500
Rolled Omelet with Japanese eel

^{くんせい}燻製3種盛り ~^{あいがも}合鴨・サーモン・モッツアレチーズ~ 1,800
Mixed 3 kinds Smoked platter

クリームチーズの^{だし}出汁醤油漬け 本わさび添え 800
Cream cheese soaked in Dashi soy sauce

^{いぶ}燻りがっことクリームチーズ 800
Smoked Japanese radish & Cream cheese

^{あぶ}炙り ^{めんたいこ}明太子 900
Lightly broiled spicy Cod Roe

^{うめすいしょう}梅水晶 900
Shark cartilage dressed with dried plum

野菜の逸品

^{イチオン}推し “^{せいり}6種きのこ蒸籠蒸し” ~^{たまご}玉ねぎ ^{ゆず}柚子ポン酢で~ 1,600
Steamed 6 kinds of mushrooms

秋れんこんのかりかりチーズ焼き 800
Baked Autumn Lotus root with crunchy cheese

^{しおい}塩炒り ^{ぎんなん}銀杏 1,000
Ginkgo nuts roasted with salt

チーズかけ放題!!

^{イチオン}推し ^{せとうち}生ハムと瀬戸内レモンのシーザーサラダ 1,800
Caesar Salad with Prosciutto & Lemon

^{おうみがも}近江鴨ハツとブロッコリーの^{あぶ}炙りサラダ 1,500
Oumi-gamo duck heart & broccoli grilled salad

スティックセニールとカリフラワーの炭火焼き ~^{あぶ}温玉と焼肉ソースで~ 1,200
Broccolini & Cauliflower Charcoal grilled

^{まんがんどうがらし}万願寺唐辛子 天ぷら 2本 1,000
Manganji Chili pepper Tempura

^{まいたけ}舞茸 天ぷら 1,000
Maitake mushroom Tempura

^{ながなす}長茄子の揚げ出し 1,000
Deep-fried Eggplant soaked in Dashi

- 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.

🍣 推しの一本魚 🍣

おおふなと
大船渡 ケムシカジカ 唐揚げ フル 4,500
Sculpin Deep-fried Full size

おおふなと
大船渡 ケムシカジカ 唐揚げ ハーフ 2,500
Sculpin Deep-fried Half size

｜魚介の逸品｜

イチオン
推し 明石 特大真鯛かぶと 炭火焼き 又は 煮付け 3,000
🍣 Head piece of Red sea-bream Charcoal grilled or Simmered

アナゴ 白焼き 又は 天ぷら 2,600
Conger eel Charcoal grilled or Tempura

ハモ 天ぷら 1,700
Daggetooth pike conger eel Tempura

｜お肉の逸品｜

しか
鹿フィレとロースの合いカツ 天然茸クリームソース 3,800
Deer fillet & loin Cutlet with mushroom cream sauce

いのしし
猪 ロースの焼きしゃぶ たっぷりパクチーサラダ仕立て 3,000
Grilled thin sliced wild boar loin salad style topped with plenty of coriander

だいせんどり
大山鶏の揚げ春巻き 2本 700
Daisen chicken Deep-fried Spring rolls

｜🍷の逸品｜

さけ さいきょう や
鮭 西京焼きの土鍋ご飯 いくら醤油漬け添え 1.5合 4,200
Grilled salmon earthenware-pot rice served with Salmon roe

イチオン
推し 特製醤油ラーメン 蒸し鶏のせ 900
🍣 Soy sauce Ramen topped with steamed chicken

おおふなと
大船渡 メバル 炭火焼き 又は 煮付け 3,200
Rockfish Charcoal grilled or Simmered

まくも
宿毛 オオモンハタ 炭火焼き 又は 煮付け 4,800
Areolate grouper Charcoal grilled or Simmered

ヤリイカ イカスミガーリックホイル焼き 限定2食 1,800
Spear squid Foil-grilled with squid ink & garlic

おおふなと
大船渡 サバ 一夜干し 炭火焼き 店内仕込み! 1,700
Dried overnight Japanese horse-mackerel Charcoal grilled

くにさき
国東 サワラ 西京漬け焼き 2,300
Spanish mackerel Saikyo-miso marinated Charcoal grilled

イチオン
推し 黒毛和牛 イチボ 炭火焼き 120g 6,200
🍣 Wagyu beef Aitchbone Charcoal grilled

イチオン
推し 黒毛和牛 ランプ 炭火焼き 120g 5,500
🍣 Wagyu beef Rump Charcoal grilled

たんかくぎゅう
短角牛 ハラミ 炭火焼き 120g 4,200
Wagyu Outside skirt Charcoal grilled

たんかくぎゅう
短角牛 ミノ 炭香るオイル煮 2,000
Wagyu beef Rumen boiled in charcoal-scented oil

ます
鮎 北海ほたてといくら醤油漬け2色ご飯 1人前 1,800
Scallop & Salmon roe 2 color small rice bowl

ます
鮎 牛丼 (国産牛) 1人前 1,000
Beef small rice bowl

おおふなと
大船渡 ホウボウ アクアパッツァ 2,800
Spiny red gurnard Aqua pazza

イチオン
推し トンゴロウイワシ 唐揚げ 1,100
🍣 Tongorouiwashi sardine Deep-fried

イチオン
推し アンコウ 唐揚げ 1,400
🍣 Goosefish Deep-fried

さけ まいたけ
鮭と舞茸のクリームコロッケ 2ヶ 700
Salmon & Maitake mushroom Cream croquette

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

たんばくろどり
京都 丹波黒鶏の“とり天” 2,400
Tanba-Kurodori chicken breast Deep-fried

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

あおさの味噌汁 440
Miso soup

漬物 盛り合わせ 680
Assorted Japanese pickles

●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.