

今宵の献立

◆ 本日の仕入れ・旬の食材によりご用意しており、内容は日ごとに異なります ◆

｜ 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 Shun Course 7,500

《旬を盛り込むスタンダード》
～初来店の方におすすめ! 接待・会食にも～

^{しゅんじゅう}
春秋 Shunju Course 9,200

《バランスよく組み合わせた1番人気》
～大切な方との特別なひとときを!～

^{シェフズ}
Chef's Chef's Course 14,000

《厳選素材をふんだんに》
～選りすぐりの素材を贅沢に堪能～

※前菜から全7品、銘々に一皿ずつご提供致しますので、お取り分け不要でございます
※各コース+3,300円で2時間飲み放題をお付けできます(LO 30分前)

｜ 春秋に来たら、まずはコレ! ｜ ※お造りの盛り合わせは2人前より承ります

渋谷文化村通でしか食べられない! “料理長こだわりの豆腐カツ” 1,080

Chef's special Tofu Cutlet, only available at our restaurant!

全国各地より直送 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

Assorted Seasonal Sashimi Platter 3 kinds or 5 kinds, available in portion of 2 or more

鮮魚のカルパッチョ ストロベリービネガードレッシング 2,200

Fresh fish Carpaccio with strawberry vinegar dressing

出汁巻き玉子 × ^{うなぎ}鰻 で “^{うだま}鰻玉” 1,500

Japanese eel wrapped in Rolled Omelet, “Udama”

～ ^{なぎ}小田原籠清 風 ～ 板わさ 880

Kamaboko fish cake “NAGI” served with wasabi & soy sauce

出汁巻き玉子 × ^{かに}蟹 で “^{かにたま}蟹玉” 1,500

Crab wrapped in Rolled Omelet “Kanitama”

｜ 見逃し厳禁! 本日のイチオシ!! ｜

北海道 子持ちガレイの炭火焼き 又は **煮付け** 3,500

Flounder with roe Charcoal grilled or Simmered in sweetened soy sauce

三崎 ^{きんめだい}金目鯛かぶとの煮付け 2,500

Head piece of Splendid alfonso Simmered in sweetened soy sauce

三崎 ^{きんめだい}金目鯛の昆布締めの天ぷら 2,450

Kombu-cured Splendid alfonso Tempura

真イカー一夜干しの炭火焼き 1,100

Dried over-night Squid Charcoal grilled

千葉 菜の花の天ぷら 980

Rapeseed flower Tempura

｜ たっぷり野菜が食べたい! ｜

チーズかけ放題!! スモークサーモンとカリフラワーのシーザーサラダ 手作りクリーミードレッシング 1,580

Caesar Salad with smoked Salmon & marinated cauliflower with homemade creamy dressing, All the cheese you can put it on!

自家製チョリソーのグリルと^{しゅんぎく}春菊・^{あかねぎ}赤葱のサラダ 1,380

Homemade Chorizo, Crown daisy & Red onion Salad

● 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, include a small appetizer of the day.

● 表示価格は全て税込です。
・ All prices include 10% sales tax.

| 肴が欲しい時は… |

燻製3点盛り (牡蠣・うずら卵・カマンベール)	1,680	梅水晶	920
Assorted smoked platter (Oyster, Quail egg, Camembert)		Shark cartilage dressed with dried plum	
酒粕漬け 酒盗クリームチーズ	980	炙り明太子	920
Cream Cheese pickled in Sake lees		Lightly broiled spicy Cod roe	
燻りがっことクリームチーズ	880	漬物 盛り合わせ	650
Smoked Japanese radish & Cream cheese		Assorted Japanese pickles	

| 素材を活かす春秋の逸品！ |

広島 牡蠣と蓮根のアヒージョ ミニフランスパン添え	1,850		
Spear squid & Brussels sprouts Ajillo, served with mini French bread			
岩手 短角牛タン下の柔らか煮とマイクロ椎茸の小鍋仕立て	2,100		
Stewed Wagyu beef tongue & Micro Shiitake mushroom in small pot			
北海道 ブリの“スペアブリ”グリル	2,980	京都 丹波黒鶏の“とり天”	1,750
Grilled Fatty Japanese amberjack belly		Tamba-kurodori chicken Tempura	
和歌山 子持ち鮎の一本まるごと明太蒸し	1,380	島根 石見ポークの“ぶた天” 自家製麦味噌添え	1,380
Steamed whole Ayu coated with spicy cod roe		Steamed whole Ayu coated with spicy cod roe	

| 各地より厳選！メインディッシュに！ |

黒毛和牛 ヒレの炭火焼き	120g 7,700		
Wagyu beef Tenderloin Charcoal grilled			
黒毛和牛 イチボの炭火焼き	120g 4,900	短角牛 ハラミの炭火焼き	120g 3,300
Wagyu beef Aitchbone Charcoal grilled		Wagyu beef Outside-skirt Charcoal grilled	
黒毛和牛 ランプの炭火焼き	120g 4,200	ラムチョップの山わさび味噌漬け焼き	3,850
Wagyu beef Rump Charcoal grilled		Lamb chops marinated in Horseradish & Miso Charcoal grilled	
岩手鴨の薫焼き	140g 3,540	かごしま黒豚 肩ロース	120g 2,640
Iwate duck Straw grilled		Kagoshima Black pork Shoulder loin Charcoal grilled	

| 〆に… | ※土鍋ご飯は 30 分ほどお時間を頂戴します。また大盛り (1.5 合) もご用意できますのでお申しつけください。

和牛カルビの炙りとエシレバターの土鍋炊きガーリックライス	1 合 4,050		
Garlic rice cooked in Earthenware-pot with Beef ribs & Échiré Butter			
ずわい蟹と牡蠣の土鍋ご飯	1 合 4,550	温かけ稲庭うどん	880
Snow crab & Oyster Earthenware-pot rice		Hot Inaniwa-Udon noodles	
銀鱈の西京漬け焼きと百合根の土鍋ご飯	1 合 3,850	鮮魚のあら汁 ※15 分ほどお時間を頂戴します。	550
Sablefish & Lily bulb Earthenware-pot rice		Fish bone Soup	
鮪 鉄火丼	1,300	めおさの味噌汁	450
Tuna sashimi small rice bowl		Sea lettuce 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.

本年も『春秋 渋谷文化村通』をご愛顧いただき、心より感謝申し上げます。
来年も変わらぬお引き立てを賜りますよう、スタッフ一同、全力で努めてまいります。
皆様、どうぞ良いお年をお迎えください。