

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

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 2種のバルサミコドレッシング 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”

“料理長こだわりの豆腐カツ” 1,080
Chef's special Tofu cutlet

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！！

^{えぞあわび}
大船渡 天然**蝦夷鮑**の刺身 又は **蒸し** 又は **ステーキ** 5,250
Ezo abalone Sashimi or steamed or steak

^{まだい}
大分 真鯛の炭火焼き 又は **煮付け** 3,850
Red sea bream Charcoal grilled or Simmered in sweetened soy sauce

高知 ブリかまの炭火焼き 又は **煮付け** 3,250
Collar of Japanese amberjack Charcoal grilled or Simmered

千葉 メジマグロかまの炭火焼き 1,600
Collar of Pacific bluefin tuna Charcoal grilled

^{かつおだし}
鰹出汁を含ませて柔らかく炊いた ^{えぞあわび} 蝦夷鮑の天ぷら 1,850
Ezo abalone Tempura, Simmered until tender in Dashi broth

スナップエンドウとツブ貝のガーリックバターソテー 1,850
Garlic Butter Sautéed Snap Peas & Clams

真イカー一夜干しの炭火焼き 1,180
Dried over-night Squid Charcoal grilled

千葉 ちびっこ椎茸と牡蠣のアヒージョ ミニフランスパン添え 1,850
Micro Shiitake mushrooms & Oyster Ajillo served with French bread

千葉 菜の花の天ぷら 950
Rapeseed flower tempura

美容に！健康に！ 本日のせいろ蒸し！！

^{しもにたねぎ}
群馬 焼き下仁田葱のせいろ蒸し ^{にんにく}大蒜バター ^{こうじ}醤油麹添え 980
Steamed grilled Shimonita Leeks with garlic butter soy sauce koji

^{えびしゅうまい}
もち米**海老焼売** 手作りポン酢で 1,280
Shrimp dumpling coated with glutinous rice

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 & 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（タコ・うずら卵・カマンベール） Assorted smoked platter (Octopus, Quail egg, Camembert)	1,680	ホタルイカの沖漬け Firefly squid pickled in soy sauce	980
柚子味噌漬けクリームチーズ Cream Cheese pickled in Yuzu miso	980	梅水晶 Shark cartilage dressed with dried plum	920
燻りがっことクリームチーズ Smoked Japanese radish & Cream cheese	880	炙り明太子 Lightly broiled spicy Cod roe	920
		漬物 盛り合わせ Assorted Japanese pickles	650

|素材を活かす春秋の逸品！|

京都 海老芋と海老の揚げ饅頭 海鮮出汁の蟹あんかけ Deep-fried shrimp-shaped Taro & Shrimp dumplings with Seafood broth Crab starchy sauce	1,950
島根 石見ポークの“ぶた天” 自家製麦味噌添え Iwami pork Tempura	1,850
まるごと新玉葱の炭火焼き 黒豚の山椒肉味噌チーズかけ Charcoal grilled whole Fresh onion with meat miso & cheese	1,180

|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 Wagyu beef Tenderloin Charcoal grilled	120g 7,700
黒毛和牛 イチボの炭火焼き Wagyu beef Aitchbone Charcoal grilled	120g 4,900
黒毛和牛 ランプの炭火焼き Wagyu beef Rump Charcoal grilled	120g 4,200
近江鴨の薫焼き Oumi duck Straw grilled	140g 3,540
高知 はちきん地鶏 Hachikin-Jidori chicken Charcoal grilled	140g 2,850
短角牛 タンの炭火焼き ネギダレ添え Wagyu beef Tongue Charcoal grilled	120g 5,800
短角牛 ハラミの炭火焼き Wagyu beef Outside-skirt Charcoal grilled	120g 4,200
イベリコ豚の炭火焼き Iberian pork Charcoal grilled	120g 2,460
かごしま黒豚 肩ロースの炭火焼き Kagoshima Black pork Shoulder loin Charcoal grilled	120g 2,640
鹿児島 知覧鶏の黒焼き Chirandori chicken Charcoal grilled *It has a firm, Chewy texture	150g 1,850

|🍢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。

大船渡 キンキの土鍋ご飯【限定2人前】1 合 4,400 Broadbanded thornyhead Earthenware-pot rice	ずわい蟹と牡蠣の土鍋ご飯 Snow crab & Oyster Earthenware-pot rice	1 合 4,550
銀鱈の西京漬け焼きと月光百合根の土鍋ご飯 Saikyo-miso marinated Sablefish & Lily bulb Earthenware-pot rice		1 合 4,050
和牛カルビの炙りと発酵バター <small>の土鍋炊き</small> ガーリックライス Garlic rice cooked in Earthenware-pot with Beef ribs & Fermented Butter		1 合 3,850
枺 鉄火丼 Tuna sashimi small rice bowl	鮮魚のあら汁 ※15 分ほどお時間を頂戴します。 Fish bone Soup	550
温かけ稲庭うどん Hot Inaniwa-Udon noodles	あおさの味噌汁 Sea lettuce Miso soup	450

●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.