

# 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ます、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 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、毎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! |

全国各地より直送 おまかせ お造りの盛り合わせ (1人前)  
Assorted Seasonal Sashimi Platter 3 kinds or 5 kinds, available in portion of 2 or more

3点盛り 1,200 5点盛り 1,800

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

うなぎ うだま  
出汁巻き玉子 × 鰻で“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

かに かにたま  
出汁巻き玉子 × 蟹で“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 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

## | 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 大蒜バター醤油麹添え 980  
Steamed grilled Shimonita Leeks with garlic butter soy sauce koji

えび しゅうまい  
もち米海老焼壳 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!

しゅんぎく あかねぎ  
自家製チョリソーのグリルと春菊・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.

## | 着が欲しい時は… |

くんせい 燻製3点盛り (タコ・うずら卵・カマンベール) 1,680  
Assorted smoked platter (Octopus, Quail egg, Camembert)

柚子味噌漬けクリームチーズ 980  
Cream Cheese pickled in Yuzu miso

いぶ 燻りがっことクリームチーズ 880  
Smoked Japanese radish & Cream cheese

ホタルイカの沖漬け 980  
Firefly squid pickled in soy sauce

うめすいしよう 梅水晶 920  
Shark cartilage dressed with dried plum

あぶ めんたいこ 炙り明太子 920  
Lightly broiled spicy Cod roe

漬物 盛り合わせ 650  
Assorted Japanese pickles

## | 素材を活かす春秋の逸品！ |

えびいもえび まんじゅう かいせんだし かに  
京都 海老芋と海老の揚げ饅頭 海鮮出汁の蟹あんかけ 1,950  
Deep-fried shrimp-shaped Taro & Shrimp dumplings with Seafood broth Crab starchy sauce

いわみ 島根 石見ポークの“ぶた天” むぎみそそ  
Iwami pork Tempura  
自家製麦味噌添え

しんたまねぎ くろぶた さんしょにくみそ  
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 1,180  
Charcoal grilled whole Fresh onion with meat miso & cheese

## | 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  
Wagyu beef Aitchbone Charcoal grilled

たんかくぎゅう タンの炭火焼き ネギダレ添え 120g 5,800  
Wagyu beef Tongue Charcoal grilled

黒毛和牛 ランプの炭火焼き 120g 4,200  
Wagyu beef Rump Charcoal grilled

たんかくぎゅう ハラミの炭火焼き 120g 4,200  
Wagyu beef Outside-skirt Charcoal grilled

おうみがも わら 近江鴨の藁焼き 140g 3,540  
Oumi duck Straw grilled

イベリコ豚の炭火焼き 120g 2,460  
Iberian pork Charcoal grilled

高知 はちきん地鶏 140g 2,850  
Hachikin-Jidori chicken Charcoal grilled

かごしま黒豚 肩ロースの炭火焼き 120g 2,640  
Kagoshima Black pork Shoulder loin Charcoal grilled

ちらんどり くろ 鹿児島 知覧鶏の黒焼き 150g 1,850  
Chirandori chicken Charcoal grilled \*It has a firm, Chewy texture

| ✕ 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

かに かき ずわい蟹と牡蠣の土鍋ご飯 1合 4,550  
Snow crab & Oyster Earthenware-pot rice

ぎんだら さいきょうづ げっこう ゆりね  
銀鱈の西京漬け焼きと月光百合根の土鍋ご飯 1合 4,050  
Saikyo-miso marinated Sablefish & Lily bulb Earthenware-pot rice

あぶ はっこう 和牛カルビの炙りと発酵バターの土鍋炊きガーリックライス 1合 3,850  
Garlic rice cooked in Earthenware-pot with Beef ribs & Fermented Butter

ます まつ 鉄火丼 1,300  
Tuna sashimi small rice bowl

鮮魚のあら汁 ※15分ほどお時間を頂戴します。 550  
Fish bone Soup

温かけ稲庭うどん 880  
Hot Inaniwa-Udon noodles

あおさの味噌汁 450  
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.