

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、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)

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

“料理長こだわりの豆腐カツ”

1,080

Chef's special Tofu cutlet

フルーツトマトとアボ“カド”のカルパッチョ 燻製塩とチーズで 1,600

Fruit tomato & Avocado Carpaccio with smoked salt & cheese

出汁巻き玉子 × 鰻 で “鰻玉”

1,500

Japanese eel wrapped in Rolled Omelet, "Udama"

くんせい 燻製3種盛り

2,080

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!! |

大船渡 黒メバルの炭火焼き 又は 煮付け

3,300

Brown rockfish Charcoal grilled or Simmered in sweetened soy sauce

愛媛 ブリかまの炭火焼き 又は 煮付け

2,200

1,260

Yellow tail collar Charcoal grilled or Simmered in sweetened soy sauce

新潟 タラの芽の天ぷら

Fatsia sprouts Tempura

鹿児島 そら豆の炭火焼き

1,240

Broad beans Charcoal grilled

| 美容に! 健康に! 本日のせいろ蒸し!! |

牡蠣とブロッコリーの白ワイン蒸し

1,380

Oysters & Broccoli steamed in white wine

ステイックセニヨールとスナップエンドウのせいろ蒸し

青森産にんにくのバーニャカウダ添え

1,100

Steamed Broccolini & Snap peas with garlic Bagna cauda

| 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酢漬け玉葱のシーザーサラダ

白玉葱ヨーグルトドレッシング

1,580

Caesar Salad with smoked Salmon & pickled Onion with onion yogurt dressing, All the cheese you can put it on!

岩手 しっとり短角牛レバーと白菜のチヨレギサラダ

1,380

Wagyu beef liver & Chinese cabbage Choregi 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… |

うめすいしょう
梅水晶

Shark cartilage dressed with dried plum

920

あぶ めんたいこ
炙り明太子

Lightly broiled spicy Cod roe

920

そば出汁漬けクリームチーズ 本わさび添え

Cream cheese pickled in Soba dashi with wasabi

900

いんべ
燻りがっことクリームチーズ

Smoked Japanese radish & Cream cheese

880

つけもの
漬物 盛り合わせ

Assorted Japanese pickles

650

| 素材を活かす春秋の逸品！ |

たんかくぎゅう
岩手 短角牛マルチョウのモツ鍋風アヒージョ

Wagyu beef small intestine motsunabe-style ajillo

たんぱくろどり
京都 丹波黒鶏の“とり天”

Tamba-kurodori chicken Tempura

イイダコとスナップエンドウのガーリックバターソテー

Octopus & Snap peas sauteed with garlic & butter

1,680

1,850

1,850

| 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

120g 5,800

黒毛和牛 ランプの炭火焼き

Wagyu beef Rump Charcoal grilled

120g 4,200

たんかくぎゅう
短角牛 タンの炭香る石焼き

ねぎしお
葱塩ダレ添え

120g 4,200

Wagyu beef Tongue Charcoal grilled

おうみがわ わら
近江鴨の藁焼き

Oumi duck Straw grilled

140g 3,540

たんかくぎゅう
短角牛 ハラミの炭火焼き

Wagyu beef Outside-skirt Charcoal grilled

120g 4,200

愛知 名古屋コーチンの炭火焼き

Nagoya cochin Charcoal grilled

140g 2,850

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

おうみがわ わら
近江鴨の藁焼き

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。

ずわい蟹と牡蠣の土鍋ご飯

Snow crab & Oyster Earthenware-pot rice

1合 4,550

ぎんたら さいきょう づ
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

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

Garlic rice cooked in Earthenware-pot with Beef ribs & Fermented Butter

1合 3,850

ます ねぎトロご飯

Fatty Tuna small rice bowl

1,200

鮮魚のあら汁

※15分ほどお時間を頂戴します。

550

温かけ稲庭うどん

Hot Inaniwa-Udon noodles

880

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.