

# 今宵の献立

◆今日の仕入れ・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

<sup>しゅん</sup>  
**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～

<sup>しゅんじゅう</sup>  
**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!～

<sup>シェフズ</sup>  
**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

フルーツマトとアボカドのカルパッチョ <sup>くんせい</sup> 燻製塩とチーズで 1,600  
Fruit tomato & Avocado Carpaccio with smoked salt & cheese

<sup>くんせい</sup> 燻製3種盛り 2,080  
Assorted 3 kinds of Smoked

“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 × <sup>うなぎ</sup> 鰻 で “<sup>うだま</sup>鰻玉” 1,500  
Japanese eel wrapped in Rolled Omelet, “Udama”

出汁巻き玉子 × <sup>かに</sup> 蟹 で “<sup>かにたま</sup>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  
Yellow tail collar Charcoal grilled or Simmered in sweetened soy sauce

新潟 **タラの芽の天ぷら** 1,260  
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

スティックセニョ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!｜

<sup>チーズ</sup> チーズかけ放題!! <sup>すまねぎ</sup> スモークサーモンと酢漬け玉葱のシーザーサラダ <sup>しろたまねぎ</sup> 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 <sup>たんかくぎゅう</sup> しっとり短角牛レバーと白菜のチョレギサラダ 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.

| 肴が欲しい時は… |

うめすいしょう 梅水晶	920	そば出汁漬けクリームチーズ 本わさび添え	900
Shark cartilage dressed with dried plum		Cream cheese pickled in Soba dashi with wasabi	
めふ めんたいこ 炙り明太子	920	いぶ 燻りがっことクリームチーズ	880
Lightly broiled spicy Cod roe		Smoked Japanese radish & Cream cheese	
		つけもの 漬物 盛り合わせ	650
		Assorted Japanese pickles	

| 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	ミニフランスパン添え	1,680
Wagyu beef small intestine motsunabe-style ajillo		
たん ぱくろどり 京都 丹波黒鶏の“とり天”		1,850
Tamba-kurodori chicken Tempura		

イダコとスナップエンドウのガーリックバターソテー	1,850
Octopus & Snap peas sauteed with garlic & butter	

| 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		
黒毛和牛 ランプの炭火焼き	120g	4,200
Wagyu beef Rump Charcoal grilled		
おう みかも わら 近江鴨の薫焼き	140g	3,540
Oumi duck Straw grilled		
愛知 名古屋コーチンの炭火焼き	140g	2,850
Nagoya cochin Charcoal grilled		
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 5,800
Wagyu beef Tongue Charcoal grilled		
たん かくぎゅう 短角牛 ハラミの炭火焼き		120g 4,200
Wagyu beef Outside-skirt Charcoal grilled		
イベリコ豚の炭火焼き		120g 2,460
Iberian pork 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	

| 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。

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 銀鱈の西京漬け焼きと月光百合根の土鍋ご飯	げっこう ゆ り ね		1 合 4,050
Saikyo-miso marinated Sablefish & Lily bulb Earthenware-pot rice			
めふ 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 糀 ネギトロご飯	1,200	鮮魚のあら汁 ※15 分ほどお時間を頂戴します。	550
Fatty Tuna small rice bowl		Fish bone Soup	
温かけ稲庭うどん	880	あおさの味噌汁	450
Hot Inaniwa-Udon noodles		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.