

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、内容は日毎に異なります◆

| 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” 名春物秋 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) 直産送地 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 ヨ 柚子と黒胡椒のドレッシング 2,200 出汁巻き玉子 \times 鰻で“鰻玉” 1,500

Fresh Fish Carpaccio with Mustard Vinaigrette

Japanese Eel wrapped with rolled Omelet, "Udama"

| 見逃し厳禁! 本日の一押し |

福岡 お出汁で炊いた筍の炭火焼き 又は 天ぷら 薦 1,530

Ara Charcoal grilled or Simmered in sweetened soy sauce

函館 真ソイの炭火焼き 又は 煮付け 2,800 宿毛 ブリかまの炭火焼き 又は 煮付け 2,500

Fox jacopever Charcoal grilled or Simmered

Collar of Japanese amberjack Charcoal grilled or Simmered

山菜天ぷらの盛り合わせ(タラの芽・うど・露の蕨など) 1,560 鹿児島 そら豆の炭火焼き 1,240

Assorted Wild vegetables Tempura

Broad beans Charcoal grilled

| 淡路島洲本農園直送! 玉葱 |

北海道 蝦夷鹿ロースと葉玉葱の炭火焼き 新玉もろみ醤油バターソース 100g 2,550

Ezo Deer loin & Young onions Charcoal grilled with Spring onions Moromi Shoyu butter sauce

葉玉葱とホタルイカのかき揚げ ホタルイカ辣油 1,240 新玉葱の薫焼き 鯛酒盗マヨネーズ 1,000

Deep-fried Young onions & Firefly squid with Chili oil

Straw grilled Spring onions with Sea bream Shutou Mayonnaise

| 美容に! 健康に! 本日のせいろ蒸し |

蛤のエスニックスープ蒸し 4ヶ 1,680

Japanese Hard Clam Steamed in Ethnic-style soup

香川 “さぬきのめざめ” アスパラのせいろ蒸し バーニャカウダソース添え 1,000

Steamed Asparagus "Sanuki-no-Mezame" with Bagna cauda

大船渡 大いわしの一本丸ごと明太蒸し 1,000 もち米 海老焼売 黒マー油酢 1,280

Steamed whole Sardine coated with spicy cod roe

Shrimp dumpling coated with glutinous rice with Ma-yu vinegar

| たっぷり野菜が食べたい |

チーズかけ放題! 石見ポークの生ハムシーザーサラダ 塩レモンドレッシング 薦 1,580

Iwami pork Prosciutto Caesar Salad with Salted Lemon Dressing, All the cheese You can Put it on!

桜えびと淡路玉葱のオニオンサラダ 梅ドレッシング 1,580

Sakura shrimp & Awaji Onion Salad with Plum Dressing

●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
Shark cartilage dressed with dried plum	
あぶ 炙り明太子	920
Lightly broiled spicy Cod roe	

そば出汁漬けクリームチーズ 本わさび添え	800
Cream cheese pickled in Soba dashi with Wasabi	
いぶ 燻りがっことクリームチーズ	880
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 |

岩手 ^{たんかくぎゅう} 短角牛 レバーのレバニラアヒージョ ^{ミニフランスパン} 添え 品希種少	1,760
Wagyu beef Liver & Garlic chives Ajillo with mini French Baguette	
茨城 サワラのスパアリア ^フ 風スパイ ^ス イグル	200g 2,850
Tamba-kurodori chicken Tempura	
京都 ^{たんぱくろどり} 丹波黒鶏の“とり天”	1,680
Tamba-kurodori chicken Tempura	
高知 スルメイカとスナップエンドウの肝バターソテー	1,580
Japanese flying squid and snap peas with liver 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 贅	120g 6,950
Wagyu beef Tenderloin Charcoal grilled	
よねざわぎゅう 米沢牛 イチボの炭火焼き	120g 4,900
Wagyu beef Aitchbone Charcoal grilled	
よねざわぎゅう 米沢牛 ランプの炭火焼き	120g 4,700
Wagyu beef Rump Charcoal grilled	
たんかくぎゅう 短角牛 タンの石焼き ^{ねぎシオ} 葱塩ダレ添え 品希種少	100g 6,680
Wagyu beef Tongue Stone grilled with green onion and salt sauce	
たんかくぎゅう 短角牛 ハラミの炭火焼き 品希種少	120g 4,200
Wagyu beef Outside skirt Charcoal grilled	
いのしし 長崎 猪 肩ロースの炭火焼き ^{オニオンガーリック} 玉葱大蒜ソース	120g 3,250
Boar shoulder loin Charcoal grilled with onion & garlic sauce	
かごしま黒豚 ヒレの炭火焼き	120g 2,900
Kagoshima black pork Tenderloin 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	
いわてがも わら 岩手鴨の薫焼き	140g 3,540
Iwate duck Straw grilled	
愛知 名古屋コーチンの炭火焼き	140g 2,850
Nagoya cochon Charcoal grilled	
ちらんどり 鹿児島 知覧鶏の黒焼き	150g 1,850
Chirandori chicken Charcoal grilled *It has a firm, Chewy texture	

| メに... | ※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

たけのこ さくらえび 長崎 筍と桜海老の土鍋ご飯 エシレバターの香り	1合 3,700
Bamboo shoots and sakura shrimp -pot rice The scent of Echire butter	
さいきょうづ マナガツオの西京漬けとむかごの土鍋ご飯 極	1合 4,000
Harvest-fish pickled in Saikyo-miso & Yam bulbil Clay-pot rice	
黒毛和牛 すじ肉のしぐれ煮と赤ワインで炊いた洋風土鍋ご飯	1合 3,450
Western-style rice cooked in an earthenware pot with simmered Wagyu beef tendons and red wine.	
ます 梺 マグロ飯 旨辛ニラ醬で	1,300
Tuna sashimi small rice bowl with spicy garlic chive sauce	
温かけとろろ蕎麦	880
Hot Soba noodles with grated Yam	
鮮魚のあら汁 ※15分ほどお時間を頂戴します	550
Fish bone Miso soup	
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.