

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◆

| 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 マスタードのヴィネグレット 直産送地 2,200
Fresh fish Carpaccio with mustard Vinaigrette

燻製3種盛り (和牛・^{かんばち}鰻八・京人参・加777・新ゴボウ) 2,080 出汁巻き玉子 × ^{うなぎ}鰻で“^{うだま}鰻玉” 1,500
Assorted 3 kinds of Smoked (beef, fish & vegetable) Japanese eel wrapped in Rolled Omelet, “Udama”

| 見逃し厳禁！ 本日のイチオシ！！ |

豊後 オキナヒメジの炭火焼き 又は 煮付け 限 4,400
Blackspot goatfish Charcoal grilled or simmered in sweetened soy sauce

茨城 ^{さわら}鱧のスペアリブ風スパイスグリル 200g 3,450
Spicy Grilled Spanish mackerel with Spare rib style

大船渡 大いわしの一本丸ごと明太蒸し 2,800
Steamed whole Sardine coated with spicy cod roe

宿毛 ^{ぶり}鰯かまの炭火焼き 2,500 山菜天ぷらの盛り合わせ (タラの芽・^{ふきのとう}露の臺・^{うど}独活など) 1,560
Collar of Japanese amberjack Charcoal grilled Assorted Wild vegetables Tempura

三重 昆布締めした ^{たいらがい}平貝のあおさ天ぷら 限 1,600 鹿児島 そら豆の炭火焼き 1,240
Kombu-cured Pen-shell dressed with Nori Tempura Broad beans Charcoal grilled

| 美容に！健康に！ 本日のせいろ蒸し！！ |

タコと根三つ葉のせいろ蒸し わさびポン酢 1,580
Steamed Octopus & Root Parsley with Wasabi ponzu sauce

^{かき}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カリフラワーのせいろ蒸し 青森産にんにくのバーニャカウダ添え 1,100
Steamed Broccolini & Cauliflower with garlic Bagna cauda

| たっぷり野菜が食べたい！ |

チーズかけ放題！！ 燻製サーモンと酢漬け玉葱のシーザーサラダ ^{しろたまねぎ}白玉葱ヨーグルトドレッシング 薦 1,580
Caesar Salad with smoked Salmon & pickled Onion with onion yogurt dressing, All the cheese you can put it on!

岩手 ^{たんかくぎゅう}しっとり短角牛レバーと白菜のチョレギサラダ 品希種少 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。 ●表示価格は全て税込です。
・ We have a cover charge of 880 yen per person, include a small appetizer of the day. ・ All prices include 10% sales tax.

| 肴が欲しい時は… |

うめすいしょう 梅水晶	920	冷製クリームチーズの西京焼き	780
Shark cartilage dressed with dried plum		Grilled Cream cheese with Saikyo Miso	
あぶ 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！ |

いせえび 伊勢海老の天ぷら		半身 2,850	1本 5,400
Spiny lobster Tempura			
たんかくぎゅう 岩手 短角牛	タン下の柔らか煮とちびっこ椎茸の小鍋仕立て	品希種少	1,850
Softly simmered Wagyu beef tongue & micro shiitake mushrooms in a small hot pot			
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	品希種少 1,680
Wagyu beef small intestine motsunabe-style ajillo			
たんばくろどり 京都 丹波黒鶏の“とり天”	1,850	いしり醤油香る いいだこの和風チヂミ	1,500
Tamba-kurodori chicken Tempura		Japanese-style Octopus Pancake	

| 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	7,700
Wagyu beef Tenderloin Charcoal grilled			
たんかくぎゅう 短角牛	タンの炭香る石焼き	葱塩ダレ添え	品希種少 120g 7,700
Wagyu beef tongue Charcoal grilled			
黒毛和牛 イチボの炭火焼き	120g	4,900	かごしま黒豚 肩ロースの炭火焼き
Wagyu beef Aitchbone Charcoal grilled		120g 2,640	
黒毛和牛 ランプの炭火焼き	120g	4,200	いわてがも わら 岩手鴨の藁焼き
Wagyu beef Rump Charcoal grilled		140g 3,540	
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		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 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。

ごまさんしょう げっこうゆりね キンキの胡麻山椒焼きと月光百合根の土鍋ご飯	極	1合	4,350
Broadbanded thornyhead with Sesame & Sansho pepper, & Lily bulb Clay-pot rice			
ずわい蟹の蟹みそバター土鍋ご飯	1合	4,150	たけのこ 黒毛和牛と 筍 のしぐれ煮土鍋ご飯
Snow crab & Crab roe with butter Clay-pot rice		1合 3,850	
ます 栴 ネギトロご飯	1,200	温かけとろろ蕎麦	880
Fatty Tuna small rice bowl		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	あおさの味噌汁	450
Fish bone Soup		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.