

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 赤ワインのドレッシング 2,200 桜鱒とフルーツトマトの燻製カプレーゼ 薦 1,580

Fresh Fish Carpaccio with Red Wine Dressing

Smoked Caprese with Cherry Salmon & Cherry Tomatoes

気仙沼 もうかの星 レバ刺し風 1,800 出汁巻き玉子 × うなぎ
うだま “鰻玉” 1,500

Salmon Shark Heart, Liver Sashimi-style

Japanese Eel wrapped with rolled Omelet, "Udama"

| 見逃し厳禁! 本日の一押し |

宿毛 アカハタの炭火焼き 又は 煮付け 直産
送地 4,200

Blacktip Grouper, Charcoal-Grilled or Simmered

はまぐり 蛤のエスニックスープ蒸し 4ヶ 1,680

Japanese Hard Clam, Steamed in Ethnic-style soup

宿毛 ブリかまの炭火焼き 2,400

Collar of Japanese Amberjack, Charcoal-Grilled

広島 大粒 牡蠣フライ 特製タルタル 1ヶ 700

Deep-fried Large size Oyster with Chef's special Tartar sauce

野付 特大 帆立のバター醤油焼き 直産
送地 1,880

Charcoal-Grilled Extra-Large Scallop in Butter & Soy sauce

福岡 お出汁で炊いた たけのこ 筍の炭火焼き 又は 天ぷら 1,450

Bamboo shoots Simmered in Dashi, Charcoal-Grilled or Tempura

鹿児島 そら豆の炭火焼き 1,240

Broad beans, Charcoal-Grilled

さんさい 山菜の天ぷらの盛り合わせ タラの芽・うど・ふき
とう 露の臺など 1,560

Assorted Wild vegetables Tempura

| 淡路島 洲本農園直送! 玉葱 |

はたまねぎ 葉玉葱とホタルイカのかき揚げ らーゆ ホタルイカ辣油 1,240

Deep-fried Young Onions & Firefly Squid with Chili Oil

しんたまねぎ わら 新玉葱の藁焼き たいしゅうとう 鯛酒盗マヨネーズ 1,000

Straw-Grilled Spring Onions with Sea Bream Shutou Mayonnaise

| 美容に! 健康に! 本日のせいろ蒸し |

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 1,100

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

白子の昆布蒸し 自家製ポン酢 1,480 大船渡 大いわしの一本丸ごと明太蒸し 1,000

Steamed Cod Roe on Kelp with Homemade Ponzu sauce

Steamed whole Sardine coated with Spicy Coe Roe

| たっぷり野菜が食べたい |

チーズかけ放題! いわみ 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!

あわじたまねぎ 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	つけもの 漬物 盛り合わせ 650 Assorted Japanese Pickles
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	

| 素材を活かす 春秋の逸品 |

たんかくぎゅう 岩手短角牛 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 Baguettes	さんしょう 茨城 サワラの山 椒漬けグリル 2,500 Grilled Spanish mackerel marinated in Sansho Pepper	イカゲソの黒焼き 1,180 Charcoal-Grilled Squid Tentacles
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 & Snap Peas with Liver Butter	いしり醤油香る いいだこの和風チヂミ 1,500 Japanese-style Octopus Pancake	たんぱくろどり 京都 丹波黒鶏の“とり天” 1,680 Tamba-kurodori chicken, Tempura

| 各地より厳選素材の炭火焼き！ メインディッシュに |

黒毛和牛 ヒレ 贅 120g 6,950 Wagyu Beef Tenderloin, Charcoal-Grilled	短角牛 タンの石焼き 葱塩ダレ添え 品希種少 100g 6,680 Wagyu Beef Tongue, Stone-Grilled with Green Onion & Salt sauce	いのしし 平戸 猪 肩ロース 120g 3,200 Wild boar Shoulder Loin	おうみかも わら 近江鴨の薫焼き 140g 3,540 Oumi Duck
よねざわぎゅう 米沢牛 イチボ 120g 4,900 Wagyu Beef Aitchbone	かごしま黒豚 ヒレ 120g 2,900 Kurobuta pork Tenderloin	愛知 名古屋コーチン 140g 2,850 Nagoya Cochon	
よねざわぎゅう 米沢牛 ランプ 120g 4,700 Wagyu Beef Rump	かごしま黒豚 肩ロース 120g 2,640 Kurobuta pork Shoulder Loin	ちらんどり 鹿児島 知覧鶏の黒焼き 150g 1,850 Chiran Chicken	
たんかくぎゅう 品希種少 短角牛 ハラミ 120g 4,200 Wagyu Beef Outside Skirt			

| 〆に… | ※土鍋ご飯はご注文後に炊き上げるため 30 分ほどいただきます、また大盛り（1.5 合）もご用意できます

たけのこ 福岡 筍と桜えびの土鍋ご飯 エシレバターの香り 極 1合 3,700 Bamboo shoots & Sakura shrimp Clay-pot Rice with Échiré Butter	さいきょう マナカツオの西京漬けとむかごの土鍋ご飯 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 Clay-pot Rice with Red Wine topped with Braised Beef Tendon with Ginger
温かけとろろ蕎麦 880 Hot Soba noodles with grated Yam	鮮魚のあら汁 ※15分ほどいただきます 550 Fish bone Miso soup	
はとうがらし しらすと葉唐辛子の炭火焼きおにぎり 1ケ 500 Charcoal-Grilled Rice ball with Baby Sardines & Chili leaves	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.