

# 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) 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 さくらます 桜鱒とフルーツトマトの燻製カプレーゼ くんせい 1,680  
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 薦 1,800 うなぎ 出汁巻き玉子 × うだま 鰻で“鰻玉” うだま 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

大船渡 マコガレイ 半身の炭火焼き 又は 煮付け 3,300  
Half Flounder, Charcoal-Grilled or Simmered

ほたて 帆立とジャンボなめこのバター醤油焼き 1,680  
Scallops & Jumbo Nameko Mushrooms Sauteed in Butter & Soy Sauce

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

しんたまねぎ 新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 しんたまねぎ 新玉葱の藁焼き わら 鯛酒盗マヨネーズ 1,000  
Deep-fried Spring 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 |

自家製じゃこ天 葉ニンニクの醤油漬けと一緒に 1,100  
Homemade Fish Cake served with Garlic Chives pickled in Soy Sauce

さぬきのめざめ 香川 アスパラのせいろ蒸し バーニャカウダソース添え 1,100 大船渡 大いわしの一本丸ごと明太蒸し 1,000  
Steamed Asparagus "Sanuki-no-Mezame" with Bagna Cauda Steamed whole Sardine coated with Spicy Cod Roe

| たっぷり野菜が食べたい |

チーズかけ放題! ハモンセラノのシーザーサラダ 塩レモンドレッシング 薦 1,580  
Jamon Serrano 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
きんざんじ 金山寺みそ漬けクリームチーズ 薬味とともに 850 Kinzanji Miso-marinated Cream Cheese with Garnishes	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 ホルモン(上ミノ・ハツ・ギアラ)のハーブアヒージョ ミニフランスパン添え 1,850 Herb-Infused Wagyu Beef Offal Ajillo	まんじゅう えびだしあん たっぷり海老を包んだとろろ揚げ饅頭 海老出汁餡 1,650 Deep-fried Manju stuffed with plenty of Shrimp & grated Yam with Shrimp Starchy Sauce
イカゲソの黒焼き 1,180 Charcoal-Grilled Squid Tentacles	

## | 各地より厳選素材の炭火焼き！ メインディッシュに |

えぞしか 蝦夷鹿の焼きしゃぶ 黒マー油胡麻ダレ 100g 3,000 Charcoal-Grilled Thinly sliced Ezo-Deer Loin with Black Sesame Oil & Sesame sauce	たんかくぎゅう 短角牛 タンの石焼き 葱塩ダレ添え 100g 6,680 Wagyu Beef Tongue, Stone-Grilled with Green Onion & Salt sauce	
黒毛和牛 ヒレ <b>贅</b> 120g 6,950 Wagyu Beef Tenderloin, Charcoal-Grilled		
よねざわぎゅう 米沢牛 イチボ 120g 4,900 Wagyu Beef Aitchbone	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 近江鴨の薬焼き 140g 3,540 Oumi Duck
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 ヒレ 120g 2,900 Kurobuta pork Tenderloin	愛知 名古屋コーチン 140g 2,850 Nagoya Cochin
たんかくぎゅう 短角牛 ハラミ 120g 4,200 Wagyu Beef Outside Skirt	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

## | 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

しんしょうが 新生姜が決め手！ ホタルイカと牡蠣の土鍋ご飯 <b>極</b> 1 合 3,550 Firefly Squid & Oysters Clay-pot Rice	たけのこ 福岡 筍と桜えびの土鍋ご飯 焦がしバターの香り 1 合 3,700 Bamboo shoots & Sakura Shrimp Clay-pot Rice with browned butter
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 3,400 Braised Wagyu Beef Tendons & Western-style Rice in a Clay-pot with Red Wine	
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
釜揚げ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.