

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 梅酒のドレッシング 2,200 出汁巻き玉子 × ^{うなぎ}鰻 ^{うだま}で“鰻玉” 1,500
Fresh Fish Carpaccio with plum wine Dressing Japanese Eel wrapped with rolled Omelet, “Udama”

気仙沼 もうかの星 レバ刺し風 薦 1,800 スーパーフルーツトマトのかぼすジュレかけ 850
Salmon Shark Heart, Liver Sashimi-style Superfruit Tomatoes with Kabosu Jelly

| 見逃し厳禁! 本日の一押し |

^{きんめだい}静岡 金目鯛の炭火焼き 又は 煮付け 3,900
Splendid Alfonsino, Charcoal-Grilled or Simmered

宿毛 ヨコスジフエダイの炭火焼き 又は 煮付け 又は 白ワイン蒸し 3,000
Brownstripe Red Snapper, Charcoal-Grilled or Simmered or Steamed in White Wine

函館 時知らず鮭のトマトガーリックグリル 3,000
Grilled Salmon with Tomatoes & Garlic

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

^{おおなが な す}熊本 大長茄子のグリル タラバ蟹の餡かけ 1,250
Grilled Long Eggplant with King Crab Starchy Sauce

千葉 だい福枝豆の炭火焼き 900 鹿児島 穂つきヤングコーンの天ぷら 2本 840
Charcoal-Grilled Edamame Baby Corn, Tempura

| 美容に! 健康に! 本日のせいろ蒸し |

^{たんかくぎゅう}岩手 短角牛 ^{ゆ ず こしょう}タン下の柔らか蒸し 自家製柚子胡椒で 2,580
Tender Steamed Wagyu beef Tongue with Yuzu Pepper

自家製じゃこ天 葉ニンニクの醤油漬けと一緒に 1,100 ^{さぬきのめざめ}香川 アスパラのせいろ蒸し 特製アンチョビマヨネーズ添え 1,100
Fish Cake served with Garlic Chives pickled in Soy Sauce Steamed Asparagus “Sanuki-no-Mezame” with Bagna Cauda

| たっぷり野菜が食べたい |

チーズかけ放題! ^{くんせい}燻製サクラマスのシーザーサラダ 塩レモンドレッシング 薦 1,580
Smoked Cherry Salmon Caesar Salad with Salted Lemon Dressing, All the cheese You can Put it on!

真ダコとアボガドのグリーンサルササラダ ちょい辛 🌶️ 1,680
Octopus & Avocado Green Salsa 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	あぶ 炙り明太子	920	つけもの 漬物 盛り合わせ	650
Shark Cartilage dressed with dried Plum		Lightly Broiled Spicy Cod roe		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	いぶ 燻りがっことクリームチーズ		880	
Kinzanji Miso-marinated Cream Cheese with Garnishes		Smoked Japanese Radish & Cream Cheese			

| 素材を活かす 春秋の逸品 |

黒毛和牛イチボの特製ビーフシチュー ミニフランスパン添え	2,500
Ise Lobster Baked with Shrimp Mayonnaise	
たんかくぎゅう 岩手短角牛ホルモン(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, Served with Mini Baguette	
たんばくろどり 京都丹波黒鶏の“とり天”	1,680
Tamba-Kurodori Chicken, Tempura	
高知アオリイカゲソの黒焼き 黒七味マヨネーズ	1,180
Charcoal-Grilled Squid Tentacles with Black Seven-Spice Mayonnaise	

| 各地より厳選素材の炭火焼き！メインディッシュに |

たんかくぎゅう 岩手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		
米沢牛 ランプ	120g	4,700
Wagyu Beef Rump		
黒毛和牛 イチボ	120g	4,500
Wagyu Beef Aitchbone		
短角牛 ハラミ	120g	4,200
Wagyu Beef Outside Skirt		
かごしま黒豚 ヒレ	120g	2,900
Kurobuta pork Tenderloin		
かごしま黒豚 肩ロース	120g	2,640
Kurobuta pork Shoulder Loin		
平戸 イノシシ 肩ロース	120g	3,200
Wild boar Shoulder Loin		
おうみかも わら 近江鴨の葉焼き	140g	3,540
Oumi Duck		
愛知 名古屋コーチン	140g	2,850
Nagoya Cochon		
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

うに あさり なまのり わさびを効かせた！ 雲丹と浅利、生海苔の土鍋ご飯 極	1 合	4,200
Sea urchin, Clams & Fresh Seaweed, Spiced with Wasabi Clay-pot Rice		
によどがわみざんしょう 山形 のどぐろの塩焼きと仁淀川実山椒の土鍋ご飯	1 合	4,000
Salt-Grilled Blackthroat Seaperch & Fresh Sansho peppers Clay-pot Rice		
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		
はとうがらし 桜えびと葉唐辛子の炭火焼きおにぎり	1 ケ	500
Charcoal-Grilled Rice ball with Sakura Shrimps & 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.