

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 大船渡 煮穴子の出汁巻き玉子 1,400
Fresh Fish Carpaccio with plum wine Dressing Rolled Omelet with Simmered Conger Eel

気仙沼 もうかの星 レバ刺し風 薦 1,800 さくらます 桜鱒とチーズの出汁巻き玉子 1,200
Salmon Shark Heart, Liver Sashimi-style Rolled Omelet with Cherry Salmon & Cheese

水茄子とリコッタチーズ 塩とオリーブオイルで 900 フルーツトマト“太陽の子”のかぼすジュレかけ 850
Watermelon Eggplant & Ricotta Cheese with Salt & Olive Oil Fruit Tomatoes with Kabosu Jelly

| 見逃し厳禁! 本日の一押し |

鹿児島 オニカサゴの炭火焼き 又は煮付け 薦 (大) 3,900 (小) 3,000
Charcoal-grilled scorpionfish or scorpionfish simmered in soy-based broth

宿毛オオモンハタの炭火焼き 又は煮付け 限定1本ずつ 薦 (大) 3,000 (中) 2,500 (小) 2,100
Charcoal-grilled areolate grouper or simmered areolate grouper in soy sauce

函館 時知らず鮭のトマトガーリックグリル 3,000 青森 ホタテとジャンボなめこのバター醤油焼き 1,680
Grilled Salmon with Tomatoes & Garlic Scallops & Nameko Mushrooms, Grilled in Butter & Soy Sauce

函館 時知らず鮭かぶとの炭火焼き 2,200 熊本 島らっきょうの天ぷら ^{みさんしょうみそ} 実山椒味噌で 1,000
Head piece of Salmon, Charcoal-Grilled Okinawa Shallot, Tempura

大船渡 マコガレイ 半身の炭火焼き 又は煮付け又は唐揚 2,200 千葉 だい福枝豆の炭火焼き 900
Half Flounder, Charcoal-Grilled or Simmered Charcoal-Grilled Edamame

京都万願寺唐辛子の炭火焼き 香味醤油がけ 1,100 鹿児島 穂つきヤングコーンの天ぷら 2本 840
Charcoal-grilled manganji pepper Baby Corn, Tempura

^{とうもろこしまんじゅう} 海老そばろ入り玉蜀黍饅頭の揚げ出汁 1,200
Deep-fried corn buns filled with minced shrimp in dashi broth

| 美容に! 健康に! 本日のせいろ蒸し |

^{はもごもえびしんじょう うめさんしょう} 淡路 鱧衣海老真蒸 ^{もじお} 梅山 椒仕立て は藻塩で 1,800
Shrimp Dumpling coated with Daggertooth Pike

島根 大山鶏とズッキーニの博多蒸し 黒七味ゴマダレで 1,000
Steamed chicken and zucchini with black shichimi sesame sauce

自家製じゃこ天 葉ニンニクの醤油漬けと一緒に 1,100
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 特製アンチョビマヨネーズ添え 1,100
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! ^{いわみ} 石見ポークの生ハムシーザーサラダ 王道のドレッシング 薦 1,580
Iwami pork Prosciutto Caesar Salad with standard 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	炙り明太子	920	漬物 盛り合わせ	650
Shark Cartilage dressed with dried Plum		Lightly Broiled Spicy Cod roe		Assorted Japanese Pickles	
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 |

たんばくろどり 京都 丹波黒鶏の“とり天”	1,680
Tamba-Kurodori Chicken, Tempura	
大船渡ヤリイカと夏野菜の実山椒香るアヒージョ ミニフランスパン添え	1,750
Ajillo of spear squid and summer vegetables with Japanese green peppercorns with Mini Baguette	
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
Special Wagyu beef Aitchbone Stew served with Mini Baguette	

| 各地より厳選素材の炭火焼き！ メインディッシュに |

米沢牛 ランプ	国内三大和牛に肩を並べる米沢のランプ肉	120g	4,700
Wagyu Beef Rump			
黒毛和牛のヒレ肉	希少部位	120g	6,980
Wagyu Beef Tenderloin			
黒毛和牛 イチボ	120g	4,500	
Wagyu Beef Aitchbone			
短角牛 ハラミ	赤身肉の王様の最高部位	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			
	おうみかも わら 近江鴨の薫焼き	140g	3,540
	Oumi Duck		
	愛知 名古屋コーチン	140g	2,850
	Nagoya Cochin		
	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

鱈の胡麻山椒漬け焼きと仁淀川実山椒の土鍋ご飯	極	1 合	3,650
Grilled Spanish mackerel marinated in sesame and sansho pepper, and sansho peppercorns Clay-pot Rice			
炭火で焼いた時知らず鮭と山形産枝豆の土鍋ご飯	すだち添え	1 合	3,900
Charcoal-grilled salmon and edamame 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			
長崎 冷やし生そうめん	オクラおろしぶっかけ	880	
Somen Noodles with Okra & grated Radish			
	鮮魚のあら汁	※15分ほどいただきます	550
	Fish bone Miso soup		
桜海老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.