

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◆

| 最初の一品～鮮魚 |

全国各地より直送 お造りの盛り合わせ (1人前) ※2人前～となります。 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

熊本県産 上ロースの馬刺し 九州仕立ての甘醤油で 3,900
Premium loin horse loin sashimi served with sweet soy sauce

信州 ホワイトコーンの冷製ポタージュ 最初のひとくちにどうぞ 1ケ 680
Chilled White Corn Potage

鮮魚のカルパッチョ 梅と鰹節ドレッシング 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

水茄子とリコッタチーズ 美味しいお塩とオリーブオイルで 900 サーモンととろ〜りチーズの出汁巻き玉子 1,200
Watermelon Eggplant & Ricotta Cheese with Salt & Olive Oil Rolled Omelet with Salmon & Cheese

フルーツトマト“北の極”の赤しそジュレがけ 800 焼^{いぶ}りがっことクリームチーズ 880
Fruit Tomatoes with red perilla Jelly Smoked Japanese Radish & Cream Cheese

| 美容に！健康に！ 本日のせいろ蒸し |

静岡 ウナギの湯葉饅頭 蒲焼きダレ添え 2,150 天然真鯛と煮干して作る“じゃこ天”新生姜の酢醤油漬けと 1,100
Eel and tofu-skin steamed bun with Kabayaki Sauce Steamed Jakoten made with natural sea bream and dried fish

| 文化村店からの野菜サラダ |

チーズかけ放題！石見ポークの生ハム シーザーサラダ アンチョビとチーズのドレッシング 1,580
Iwami pork Prosciutto Salad with Anchovy and cheese dressing, All the cheese You can Put it on!

炭香るタコとセロリのサラダ リンゴ酢とパインのドレッシング 1,580
Charcoal-grilled Octopus Salad

| 本日の厳選持ち回り！ |

宮城 ホウボウの炭火焼き 又は 煮付け又は お薦め!! アクアパッツァ 一尾 4,600
Bluefin searobin, Charcoal-Grilled or Simmered or Acqua Pazza

宿毛 ブリかまの炭火焼き 2,400 宿毛 天然真鯛のグリル スパイスを効かせたチェリートマトのソース 150g 2,400
Amberjack, Charcoal-Grilled Grilled Sea Bream with spicy chili tomato sauce

茨城 メヒカリの唐揚げ おろしポン酢添え 3本 1,260 炭火で直焼き!! 丸茄子の焼き茄子 鬼おろし新生姜がけ 1,250
Deep-fried mehikari fish Grilled eggplant with chunky daikon radish and fresh ginger

長崎 グリーンアスパラの天ぷら 2本 1,200 京都 万願寺唐辛子の炭火焼き 青唐香味醤油がけ 1,100
Green asparagus, Tempura Charcoal-grilled manganji pepper

埼玉 枝付き枝豆の炭火焼き 900 熊本 生らっきょう 実山椒味噌を付けて 900
Charcoal-Grilled Edamame Shallot, Tempura

| 肴が欲しい時は… |

北海道 貝ひもキムチ 1,000
Scallop Mantle Kimchi

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

| 当店限定の一品！ |

春秋文化村通り店限定！“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!		

| 旬の素材を活かす 春秋の逸品 |

高知 高級魚クエの昆布×天ぷら 仁淀川実山椒塩とへべすで	3,200
kelp-wrapped grouper tempura	
愛媛 ハモの山椒香るシビ辛麻婆仕立て	1,800
Pike Conger Eel in a Numbing-Spicy Mapo Style with the Aroma of Sansho Pepper	
大船渡 スルメ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 squid and summer vegetables with Japanese green peppercorns with Mini Baguette	
京都 丹波黒鶏の“とり天”	1,680
Tamba-Kurodori Chicken, Tempura	
秋田 甘鯛のクリスピー天ぷら うろこパリパリ！！	2,500
Scallops & Nameko Mushrooms, Grilled in Butter & Soy Sauce	
炭香る アスパラガスとマンボウ小腸のホイル焼き 辛味噌添え	1,580
Foil-baked asparagus and Ocean sunfishl	
もろこし豆腐の天ぷら クリームチーズと大葉オイルで	1,300
Corn and tofu tempura	

| 各地より厳選肉の炭火焼き！ メインディッシュに |

黒毛和牛 ヒレ肉	脂身が少なく上品な赤身	120g	6,980	極
Wagyu Beef Tenderloin				
短角牛 タンの石焼き	ネギ塩ダレ添え	100g	6,680	
Wagyu Beef Tongue, Stone-Grilled with Green Onion & Salt sauce				
鳥取和牛 A5 ザブトン	味わい深い濃厚な旨味	100g	4,500	
Tottori Wagyu Beef Chuck Flap				
黒毛和牛 イチボ	適度なサシ。きめ細かい赤身	120g	4,500	
Wagyu Beef Tongue, Stone-Grilled with Green Onion & Salt sauce				
黒毛和牛 ランプ	味が濃く脂が控えめな赤身	120g	4,200	
Wagyu Beef Tongue, Stone-Grilled with Green Onion & Salt sauce				
短角牛 ハラミ	濃厚な旨み 柔らかさが特徴	120g	4,200	希少部位
Wagyu Beef Outside Skirt				
岩手鴨	鴨の薫焼き	140g	3,540	かも わら
Straw-grilled 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				
かごしま黒豚 肩ロース		120g	2,640	
Kurobuta pork Shoulder Loin				

| ♪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、3 名様～（1.5 合）もご用意できます

函館 一押し蒸し鮑とエシレバターの土鍋ご飯	1 合 4,200
Steamed abalone & butter clay-pot rice	
梅干しが決めて!!愛媛産 焼ハモと枝豆の土鍋ご飯	1 合 3,650
The pickled plum is the key ingredient.Grilled Pike Conger and edamame Clay-pot Rice	
炭火で炙った和牛すじ肉ととうもろこしの土鍋炊きガーリックライス	1 合 3,500
Charcoal-grilled Braised Wagyu Beef Tendons and corn garlic rice Clay-pot	
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	
あおさの味噌汁	450
Sea lettuce Miso soup	