

# 今宵の献立

◆今日の仕入れ・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

|                                                                                               |                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 鮮魚のカルパッチョ ライムとマスタードドレッシング 2,200<br>Fresh Fish Carpaccio                                       | 大船渡 煮穴子の出汁巻き玉子 1,400<br>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<br>Watermelon Eggplant & Ricotta Cheese with Salt & Olive Oil | 海老真丈の磯辺出汁巻き玉子 1,300<br>Rolled Omelet with Shrimp dumplings wrapped in seaweed  |
| フルーツトマトの丸ごとゼリー 800<br>Fruit Tomatoes jelly                                                    | イチジクと柑橘の和風カプレーゼ 湯葉のクリームで 1,200<br>Fig and citrus Caprese with Japanese flavors |

## | 美容に！健康に！ 本日のせいろ蒸し |

秋の走り 6種のきのこせいろ蒸し スモークサーモンのクリームソース 1,580  
Six Kinds of Mushroom Seiro Steamed

|                                                                                |                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 岩手 短角牛タン下の蕎麦出汁柔らか煮 本山葵で 2,500<br>Braised Beef Tongue Root in Soba Broth        | 天然真鯛と煮干しで作る“じゃこ天”新生姜の酢醤油漬けと 1,100<br>Steamed Jakoten made with natural sea bream and dried fish |
| 静岡 ウナギの湯葉饅頭 蒲焼きダレ添え 2,150<br>Eel and tofu-skin steamed bun with Kabayaki Sauce |                                                                                                 |

## | 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<br>Iwami pork Prosciutto Salad with Anchovy and cheese dressing, All the cheese You can Put it on! |  |
| 炭香る炙りタコと夏春菊のチョレギサラダ 1,680<br>Korean-style Charcoal-grilled octopus and garland chrysanthemum salad                                                  |  |

## | 本日の厳選持ち回り！ |

|                                                                                                |                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 長崎 アズキハタの炭火焼き 又は 煮付け 一尾 4,200<br>Slender grouper Charcoal-Grilled or Simmered                  |                                                                                                   |
| 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<br>Grilled Sea Bream with spicy chili tomato sauce | 炭火で直焼き!! 賀茂茄子の焼き茄子 鬼おろし新生姜がけ 1,150<br>Grilled eggplant with chunky daikon radish and fresh ginger |
| 宿毛 ブリかまの炭火焼き 2,400<br>Amberjack, Charcoal-Grilled                                              | 京都 万願寺唐辛子の炭火焼き 青唐香味醤油がけ 1,100<br>Charcoal-grilled manganji pepper                                 |
| 茨城 メヒカリの唐揚げ おろしポン酢添え 3本 1,260<br>Deep-fried mehikari fish                                      | 埼玉 枝付き枝豆の炭火焼き 900<br>Charcoal-Grilled Edamame                                                     |
| 長崎 グリーンアスパラの天ぷら 2本 1,200<br>Green asparagus, Tempura                                           | 熊本 生らっきょう 実山椒味噌を付けて 900<br>Shallot                                                                |

## | 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” 1,080  
Chef's Special Tofu Cutlet, only Available at our Restaurant!

| 肴が欲しい時は… |

|                                          |       |                                                        |     |                                                               |     |
|------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------|-----|
| 北海道 特製!! 貝ひもキムチ<br>Scallop Mantle Kimchi | 1,000 | 燻りがっことクリームチーズ<br>Smoked Japanese Radish & Cream Cheese | 880 | 黒胡椒が良い<br>新蓮根のカリカリチーズ焼き 4枚<br>crispy cheese-topped lotus root | 880 |
| うめすいしょう<br>梅水 晶                          | 920   | あぶ<br>炙り明太子                                            | 920 | 漬物 盛り合わせ<br>Assorted Japanese Pickles                         | 650 |
| Shark Cartilage dressed with dried Plum  |       |                                                        |     |                                                               |     |
| Lightly Broiled Spicy Cod roe            |       |                                                        |     |                                                               |     |

| シェフからの創作の逸品 |

|                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 骨まで食べれる 鮎と浅利のアクアパッツァ<br>Sweet fish acqua pazza                                                                                  | 1,800 |
| 愛媛 ハモの山椒香るシビ辛麻婆仕立て<br>Pike Conger Eel in a Numbing-Spicy Mapo Style with the Aroma of Sansho Pepper                             | 1,800 |
| 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<br>Ajillo of squid and summer vegetables with Japanese green peppercorns with Mini Baguette | 1,750 |
| たんばくろどり<br>京都 丹波黒鶏の“とり天”<br>Tamba-Kurodori Chicken, Tempura                                                                     | 1,680 |
| 大船渡 ホタテとジャンボなめこのバター醤油焼き<br>Scallops & Nameko Mushrooms, Grilled in Butter & Soy Sauce                                           | 1,450 |
| 炭香る アスパラとマンボウ小腸のホイル焼き 辛味噌添え<br>Foil-baked asparagus and Ocean sunfishl                                                          | 1,580 |

| 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 |      |       |      |
| 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 味が濃く脂は控えめな赤身                                          | 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 | 部希位少 |
| Wagyu Beef Outside Skirt                                       |      |       |      |
| 島根 石見ポークのケイジャンスペアリブ                                            | 2本付  | 3,200 | 薦    |
| Cajun-style Iwami Pork Spare Ribs                              |      |       |      |
| 岩手 鴨の薫焼き                                                       | 140g | 3,540 |      |
| Straw-grilled duck                                             |      |       |      |
| 愛知 名古屋コーチン                                                     | 140g | 2,850 |      |
| Nagoya Cochon                                                  |      |       |      |
| 鹿児島 知覧鶏の黒焼き                                                    | 150g | 1,850 |      |
| Chiran Chicken                                                 |      |       |      |
| 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                                    |      |       |      |

| ♪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

|                                                                                                  |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| 静岡 炭火で炙った富士山サーモンとマス子の西京漬け親子土鍋ご飯<br>Saikyo-miso marinated Mt. Fuji salmon and salmon roe-pot Rice | 1 合 | 4,200 |
| 岩手 大粒牡蠣とあおさの佃煮土鍋ご飯                                                                               | 1 合 | 3,750 |
| Oyster and aosa seaweed simmered in soy sauce-pot rice                                           |     |       |
| 和牛すじ肉のスパイスカレー土鍋ご飯                                                                                | 1 合 | 3,500 |
| Wagyu beef tendon spice curry pot rice                                                           |     |       |
| 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 It's a type of seaweed Miso soup                                                     |     |       |

●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 ●表示価格は全て税込です