

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

青森 ^{だけ} 嶽きみトウモロコシの冷製ポタージュ 最初のひとくちにどうぞ 1ケ 680

Chilled Corn Potage

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 大船渡 煮穴子の出汁巻き玉子 1,400

Fresh Fish Carpaccio

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 海老真丈の磯辺出汁巻き玉子 1,300

Watermelon Eggplant & Ricotta Cheese with Salt & Olive Oil

Rolled Omelet with Shrimp dumplings wrapped in seaweed

| 美容に！健康に！ 本日のせいろ蒸し |

岩手 短角牛タン下の蕎麦出汁柔らか煮 本山葵で 2,500 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

Braised Beef Tongue Root in Soba Broth

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!

炭香る炙りタコと夏春菊のチョレギサラダ  1,680

Korean-style Charcoal-grilled octopus and garland chrysanthemum salad

| 本日の厳選持ち回り！ |

宿毛 アカハタの炭火焼き 又は 煮付け又は アクアパッツアのみ+800 で 一尾 4,000

Blacktip Grouper, Charcoal-Grilled or Simmered or Tempura or Acqua Pazza

大船渡 メダイの炭火焼き 又は 煮付け 又は アクアパッツアのみ+800 3,500 愛知 塩煎り新銀杏 1,240

Japanese butterfish, Charcoal-Grilled or Simmered or Tempura or Acqua Pazza

Ginkgo nuts roasted with salt

宿毛 ブリかまの炭火焼き 2,200 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

Amberjack, Charcoal-Grilled

Grilled eggplant with chunky daikon radish and fresh ginger

茨城 メヒカリの唐揚げ おろしポン酢添え 3本 1,260 京都 万願寺唐辛子の炭火焼き 青唐香味醤油がけ 1,100

Deep-fried mehikari fish

Charcoal-grilled manganji pepper

秋田 グリーンアスパラの天ぷら 2本 1,200 埼玉 枝付き枝豆の炭火焼き 900

Green asparagus, Tempura

Charcoal-Grilled Edamame

熊本 生らっきょう ^{みさんしょう みそ} 実山 椒味噌を付けて 900

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… |

イカゲソの黒焼き		ガーリックバター醤油		1,100
Grilled squid tentacles with garlic butter soy sauce				
北海道 特製！！貝ひもキムチ	1,000	燻りがっことクリームチーズ	880	黒胡椒が良い 新蓮根のカリカリチーズ焼き 4枚 880
Scallop Mantle Kimchi		Smoked Japanese Radish & Cream Cheese		crispy cheese-topped lotus root
めすいしょう 毎水 晶	920	あぶ 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

| シェフからの創作の逸品 |

冷製 蝦夷鹿の葱だくレバー 上品なレバーを是非。 薦	1,240	千葉 いわしと自家製生麩の揚げ出汁	1,380
Venison liver stir-fry with green onions		Deep-fried sardine and fresh nama-fu eat in dashi broth.	
愛媛 ハモの山椒香るシビ辛麻婆仕立て	1,800	たんぱくろどり 京都 丹波黒鶏の“とり天”	1,680
Pike Conger Eel in a Numbing-Spicy Mapo Style		Tamba-Kurodori Chicken, Tempura	
大船渡スルメイカと甘長ししとうのガーリック肝バターソテー	1,850	オススメ！！ 炭 香 る マンボウ小腸とキャベツの黒酢ラー油焼き	1,580
Squid and Amanaga Shishito Peppers with Garlic Liver Butter		Grilled ocean sunfish small intestine and cabbage with vinegar chili oil	

| 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 極	120g 6,980
Wagyu Beef Tenderloin	
島根 石見ポークのケイジャンスペアリブ ※食べやすく骨から外して提供も致します。 薦	2本付 3,080
Cajun-style Iwami Pork Spare Ribs	
鳥取和牛 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 部希位少	120g 4,200
Wagyu Beef Outside Skirt	
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 Cochin	
鹿児島 知覧鶏の黒焼き	150g 1,850
Chiran Chicken	
沖縄 あぐー豚 肩ロース	120g 3,450
Agu 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

愛媛 焼き鰻と松茸の土鍋ご飯 ヘベスを一絞り 薦	1 合 4,550
Grilled conger eel and matsutake mushrooms-pot rice	
静岡 炭火で炙った富士山サーモンと枝豆のエシレバター香る土鍋ご飯	1 合 4,200
Salmon and edamame clay pot rice with Échiré butter	
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	
限定特別メニュー 和牛の炙り寿司	2 貫 880
Seared wagyu beef sushi	
あおさの味噌汁	450
Sea lettuce It's a type of seaweed Miso soup	

| 食後のデザートに… |

奈良 あんぽ柿入りバニラアイスとシナモンパイスティック添え 薦	680
Vanilla ice cream with semi-dried persimmon and cinnamon pie sticks	