

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 中トロの馬刺し 九州仕立ての甘醤油で **推** (2人前) 3,200 (3~4人前) 5,600
Premium loin horse loin sashimi served with sweet soy sauce

鮮魚のカルパッチョ 黄菊のヴィネグレット 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

店長イチオシ イチジクとリコッタチーズの生ハム巻き 1,280 海老真丈の出汁巻き玉子 みぞれ餡 1,300
Prosciutto-wrapped figs with ricotta cheese Rolled Omelet with Shrimp dumplings

| 文化村店限定 本日のせいろ蒸し |

特大! 蝦夷アワビのバター蒸し 肝醤油で 4,250 五種のきのこせいろ蒸し 落花生の柚子味噌で 1,580
Steamed abalone with butter, served with liver soy sauce Five Kinds of Mushroom Seiro Steamed

岩手鴨入りもち米つくね 卵黄と九州醤油で 2か 1,260 コウイカ団子のからすみ仕立て 3か 1,260
Duck and Glutinous Rice Tsukune Steamed squid and bottarga

| 文化村店からの野菜サラダ |

チーズかけ放題! ハモンセラーノの生ハム 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
Prosciutto Salad with Anchovy and cheese dressing, All the cheese You can Put it on!

炭香る炙りタコと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 **薦** (小)3,000 (大)3,900
Grilled scorpionfish over charcoal, or simmered, or Acqua Pazza

宿毛 オオモンハタの炭火焼き 又は 煮付け又は アクアパッツアのみ+800 (小)3,000 (大)3,900
Grilled scorpionfish over charcoal, or simmered, or Acqua Pazza

富士山サーモンカマの炭火焼き 又は 酒蒸し 2,000 静岡 富士の雅ねぎ(九条ねぎ)の炭火焼き 黒豚焼きしゃぶ添え 1,620
Salmon collar over charcoal or steamed with sake Charcoal grilled Green Onion with grilled pork shabu-shabu

酒田 サザエのつぼ焼き 1,780 千葉 とろ〜り食感! 白茄子の鴨味噌朴葉焼き料理長イチオシ 1,280
Grilled Turban Shell Grilled white eggplant and duck with miso on magnolia leaf

宿毛 ブリかまの炭火焼き 2,400 静岡 塩煎り新銀杏 1,240
Amberjack, Charcoal-Grilled Gingko nuts roasted with salt

群馬 舞茸の天ぷら 900 熊本 生らっきょう ^{みさんしょうすみそ} 実山 椒酢味噌を付けて 900
Maitake mushroom tempura Shallot

| 肴が欲しい時は… |

伊ガソの黒焼き ガーリックバター醤油 1,100 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
Grilled squid with garlic butter soy sauce Smoked Japanese Radish & Cream Cheese crispy cheese-topped lotus root

^{うめすいしょう} 梅水 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

| 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!

| シェフからの創作の逸品 |

島根 石見ポークのケイジャンスペアリブ
Cajun-style Iwami Pork Spare Ribs

※食べやすく骨から外して提供も致します。



2本付 3,080

炭焼き海老のガーリックバターソース
Charcoal-grilled shrimp

1,350

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ース 1,850
Squid and Amanaga Shishito Peppers with Garlic Liver Butter

北海道 磯ツブ貝と地のりの酒盗アヒージョ (フランスパン付き) 1,850
Ajillo with whelk and seaweed in fermented fish guts

たんぱくろどり
京都 丹波黒鶏の“とり天” 1,680
Tamba-Kurodori Chicken, Tempura

サンマと自家製生麩の揚げ出汁 1,380
Deep-fried Pacific saury and fresh nama-fu eat in dashi broth.

| 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
Wagyu Beef Tenderloin



120g 6,980

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

沖縄 あぐー豚 肩ロース 120g 3,450
Agu pork Shoulder Loin

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

岩手 たのはた鴨^{わら}の藁焼き 150g 3,540
Straw-grilled duck

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

愛知 名古屋コーチン 140g 2,850
Nagoya Cochin

短角牛 ハラミ 濃厚な旨み 柔らかさが特徴 120g 4,200
Wagyu Beef Outside Skirt



鹿児島 知覧鶏の黒焼き 150g 1,850
Chiran Chicken

| ♪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

うこっけい
本日イチオシ特価 鳥骨鶏と加賀蓮根のきんぴら土鍋ご飯 温玉のせ 1合 3,320
Clay pot rice with Silkie chicken and Kaga lotus root kinpira, topped with a soft-boiled egg



愛媛 焼き鰻と松茸の土鍋ご飯 すだちを一絞り 1合 4,560
Grilled conger eel and matsutake mushrooms-pot rice

静岡 炭火で炙った富士山サーモンといくらの親子土鍋ご飯 1合 4,360
Salmon and Salmon Roe clay pot rice

黒毛和牛のローストビーフと赤ワインで炊いた土鍋ご飯 1合 4,260
Clay pot rice cooked with red wine and topped with Kuroge Wagyu roast beef

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
Vanilla ice cream with semi-dried persimmon and cinnamon pie sticks



680

●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