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 霜降り馬刺し 九州仕立ての甘醤油で　(2 人前) 3,400　(3~4 人前) 5,800
Premium loin horse loin sashimi served with sweet soy sauce

鮮魚のカルパッチョ　水晶文旦のドレッシング　2,200
Fresh Fish Carpaccio

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
Prosciutto-wrapped figs with ricotta cheese

“牛玉” 和牛柔らか煮の出汁巻き玉子　1,450
Rolled Omelet with Simmer the Wagyu until tender

海老真丈の出汁巻き玉子 みぞれ餡　1,350
Rolled Omelet with Shrimp dumplings

文化村店からの秋のサラダ

チーズかけ放題！スモークサーモンのシーザーサラダ　アンチョビとチーズのﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ　1,800
Smoked salmon Salad with Anchovy and cheese dressing, All the cheese You can Put it on!

ハモンセラーノ(生ハム)をのせた京春菊とマッシュルームのサラダ　バルサミコﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ　1,680
Prosciutto and Mushroom Salad with Balsamic Dressing

本日の厳選持ち回り！

大船渡 ケムシカジカの唐揚げ おろしポン酢添え　薦　半身 2,600
Deep-fried sculpin with grated daikon and ponzu sauce

宿毛 クロホシフエダイの炭火焼き 又は 煮付け又は アクアパッツァ のみ+800　2,900
Grilled Russell's snapper over charcoal, or simmered, or Acqua Pazza

静岡 料理長一押し九条ねぎの炭火焼き 黒豚焼きしゃぶ添え　1,780
Charcoal grilled Green Onion with grilled pork shabu-shabu

大船渡 真鯛のかぶと 炭火焼き又は 煮付け　2,580
Head piece of Sea Bream Charcoal-Grilled or Simmered

群馬 舞茸の天ぷら　900
Maitake mushroom tempura

愛知 塩煎り新銀杏　1,080
Gingko nuts roasted with salt

宿毛 ブリかまの炭火焼き　2,580
Amberjack, Charcoal-Grilled

千葉 米茄子と鴨味噌の朴葉焼き　1,380
Grilled American eggplant and Duck Miso on a Magnolia Leaf

シェフからのイチオシ創作の逸品

黒毛和牛すじの炭火香る麻婆豆腐　推　1,350
Mapo Tofu with Wagyu Beef Tendon and a Hint of Charcoal Smoke

ミスジのスパイシーBBQ ソース焼き　※2 名様からでつまみやすい逸品です。　2,850
Spicy BBQ Grilled blade steak

広島 牡蠣フライ 特製タルタルソース　4 ヶ 1,520
Fried oysters with special tartar sauce

北海道　つぶ貝と地海苔の酒盗ｱﾋｰｼﾞｮ(フランスパン付き)　1,850
Ajillo with whelk and seaweed in fermented fish guts

大船渡 ｽﾙﾒｲｶと甘長ししとうのｶﾞｰﾘｯｸ肝ﾊﾞﾀｰｿﾃｰ　1,850
Squid and Amanaga Shishito Peppers with Garlic Liver Butter

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.

京都 丹波黒鶏（たんばくろどり）の“とり天　1,680
Tamba-Kurodori Chicken, Tempura

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!

肴が欲しい時は…

炙り明太子 920
Lightly Broiled Spicy Cod roe

新蓮根のカリカリチーズ焼き 4枚 880
crispy cheese-topped lotus root

漬物 盛り合わせ 650
Assorted Japanese Pickles

燻りがっことクリームチーズ 880
Smoked Japanese Radish & Cream Cheese

梅水晶 920
Shark Cartilage dressed with dried Plum

文化村店限定 本日のせいろ蒸し

三元豚の角煮と三関せりのせいろ蒸し 麻辣マヨで ※三関せり・・・秋田県湯沢市三関地区で栽培される伝統野菜 1,850
Spicy BBQ Grilled blade steak

岩手 大粒剥き牡蠣のせいろ蒸し 酢橘ポン酢で 3カン 1,350
Large shelled oysters steamed

宿毛 イカ からすみ真丈 辛子と葱酢醤油で 推 3カン 1,260
Steamed squid and bottarga

各地より厳選肉の炭火焼き！ メインディッシュに

宮崎牛 ヒレ肉 脂身が少なく上品な赤身 極 120g 7,250
Wagyu Beef Tenderloin

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

※高知四万十麦酒(ビール)牛は、ビール酵母を飼に配合。甘みとコク、旨味がバランス良く合わさった良質な和牛。希少な和牛を是非。

高知 四万十麦酒牛 シンシン キメが細かく、程よいサシ 120g 4,750
Charcoal-grilled Shimanto Beer-fed Beef Shinsin

高知 四万十麦酒牛 トモサンカク たっぷりの薬味と鬼おろしポン酢で 120g 4,550
Charcoal-grilled Shimanto Beer-fed Beef Tri-tip

黒毛和牛 ランプ 味が濃く脂は控えめな赤身 120g 4,260
Wagyu Beef Rump

岩手 たのはた鴨の藁焼き 140g 3,540
Straw-grilled duck

沖縄 あぐー豚 肩ロース 脂身が甘く、柔らかい肉質 120g 3,080
Agu pork Shoulder Loin

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、3 名様~（1.5 合）もご用意できます

愛媛 焼き鱧と松茸の土鍋ご飯 すだちを一絞り 薦 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

なめこと柚子おろしのあったか十割生そば 薦 880
Warm soba Noodles with nameko mushrooms & grated yuzu citrus

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

●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