

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 黄菊のヴィネグレット 2,200 “牛玉” 和牛柔らか煮の出汁巻き玉子 1,450
Fresh Fish Carpaccio Rolled Omelet with Simmer the Wagyu until tender

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 1,350
Prosciutto-wrapped figs with ricotta cheese 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ドレッシング 1,800
Smoked salmon Salad with Anchovy and cheese dressing, All the cheese You can Put it on!

生ハムとマッシュルームのサラダ バルサミコドレッシング 1,580
Prosciutto and Mushroom Salad with Balsamic Dressing

| 本日の厳選持ち回り! |

宿毛 絶品!! アマダイの鱗焼き 又は 鱗揚げ ※パリパリな食感と、身のしっとり感がたまらない一品。 薦 半身 4,250
Grilled scales of Amadail, or Deep-fried

宿毛 金目鯛かぶとの煮付け 2,000 千葉 白茄子と鴨味噌の朴葉焼き 1,260
Brown Rockfish, Simmered Grilled Eggplant and Duck Miso on a Magnolia Leaf

静岡 富士山サーモンカマの炭火焼き 又は 酒蒸し 2,000 愛知 塩煎り新銀杏 1,080
Salmon collar over charcoal or steamed with sake Gingko nuts roasted with salt

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 1,620 群馬 舞茸の天ぷら 900
Charcoal grilled Green Onion with grilled pork shabu-shabu Maitake mushroom tempura

| シェフからのイチオシ創作の逸品 |

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

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

大船渡 渡り蟹入り加賀蓮根の揚げ饅頭 菊花の餡で 1,850 北海道 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
Deep-fried Kaga lotus root dumpling with swimming crab 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ガーリック肝バターソテー 1,850 サンマと自家製生麩の揚げ出汁 推 1,380
Squid and Amanaga Shishito Peppers with Garlic Liver Butter Deep-fried Pacific saury and fresh nama-fu eat in dashi broth.

たんぱくろどり
京都 丹波黒鶏の“とり天” 1,850
Tamba-Kurodori Chicken, Tempura

| 文化村店限定 本日のせいろ蒸し |

京都 大粒剥き牡蠣のせいろ蒸し 酢橘ポン酢で 3か 1,350 山盛りきのこせいろ蒸し 落花生の柚子味噌で 1,580
Large shelled oysters steamed Mushroom Seiro Steamed

コウイカ団子のからすみ仕立て 辛子と葱酢醤油で 3か 1,260
Steamed squid and bottarga

| 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… |

あぶ 炙り明太子 920
Lightly Broiled Spicy Cod roe

黒胡椒が良い 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

うめすいしょう 梅水晶 920
Shark Cartilage dressed with dried Plum

| 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 Wagyu Beef Tenderloin	極	
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 脂身が甘く、柔らかい肉質 120g 3,080 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	部希位少	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	薦	
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 880 Warm soba Noodles with nameko mushrooms & grated yuzu citrus	薦	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 680 Vanilla ice cream with semi-dried persimmon and cinnamon pie sticks	薦	
--	---	--