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

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

厚岸 生牡蠣と有機ニラのキムチ　1,480
Raw oysters and organic chives kimchi

“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

料理長イチオシ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!

文化村店からの冬のサラダ

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!

鹿ロースのバストラミと春菊のサラダ　結晶塩と柑橘で　1,800
Venison loin pastrami and garland chrysanthemum salad with rock salt and citrus dressing

本日の厳選持ち回り！

静岡 九条ねぎの炭火焼きとかごしま黒豚焼きしゃぶ　薦　dancyu コラボ料理　1,780
Charcoal grilled Green Onion with grilled pork shabu-shabu

宿毛スジアラかぶと　酒蒸し　4,680
Sake-steamed red-spotted grouper head

大船渡 マソイの炭火焼き　又は　煮付け又は　アクアパッツァのみ+800　4,200
Fox jacopever, Charcoal-Grilled or Simmered, or Acqua Pazza

宿毛 アカハタの炭火焼き　又は　煮付け又は　アクアパッツァのみ+800　2,980
Blacktip grouper, Charcoal-Grilled or Simmered, or Acqua Pazza

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

群馬 舞茸の天ぷら　900
Maitake mushroom tempura

シェフからのイチオシ創作の逸品

短角牛タンのつみれと下仁田葱の塩麹レモン小鍋　1,980
Beef tongue meatballs and leeks, in a lemon broth Small hot pot

牛モツと三関セリの辛味噌炒め　推　1,350
Spicy miso stir-fried beef offal with seri

特製ビーフジャーキーと自家製クラッカー　4 枚 1,760
Special beef jerky and homemade crackers

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
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
Squid and Amanaga Shishito Peppers with Garlic Liver Butter

土佐鴨のハツ　スパイシーBBQ ソース焼き　1,620
Deep-fried Pacific saury and fresh nama-fu eat in dashi broth.

北海道 帆立フライ特製タルタルソース　4 ケ 1,880
Deep-fried scallops

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

肴が欲しい時は…

炙(あぶ)り明太子 920
Lightly Broiled Spicy Cod roe

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

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

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

あんぽ柿バター 全粒粉クラッカー添え 1,280
Dried Persimmon Butter

漬物 盛り合わせ 650
Assorted Japanese Pickles

文化村店限定 本日のせいろ蒸し

北海道 白子のせいろ蒸し 自家製ポン酢で 推 4カン 1,680
Steamed cod milt in a bamboo steamer with homemade ponzu sauce

鶏と鴨のもち米せいろ蒸しつくね 九州甘醤油と卵黄で 2カン 1,440
Steamed Chicken and Duck Meatballs with Sticky Rice

広島 むき牡蠣のせいろ蒸し 酢橘ポン酢で 4カン 1,520
Large shelled oysters steamed

宿毛 イカとからすみの真丈 辛子と葱酢醤油で 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

店長イチオシ鳥取和牛 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

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

短角牛 ハラミ 濃厚な旨み、柔らかさが特徴 希少部位 120g 4,260
Wagyu Beef Outside Skirt

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

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

鹿児島 知覧鶏の黒焼き 150g 1,850
Chiran Chicken

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

愛知 名古屋コーチン 140g 2,850
Nagoya Cochin

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

仁淀川山椒香る ウナギの蒲焼き土鍋ご飯 薦 1合 4,560
Grilled eel kabayaki clay pot rice

静岡 炭火で炙った富士山サーモンとイクラの親子土鍋ご飯 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

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