

おしながき



表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。
The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

ふぐ料理 Fugu (Blow fish) Cuisine

ふぐ会席 前日までに要予約

Blow fish Traditional Kaiseki meal.

ふぐ会席

13,200円

前菜・吸物・向付・焚合替り・中休み・焼物・酢の物・食事・水物

てっちり一式

Tecchiri(Blow fish hot pot) course

A course

8,800円

ふぐ湯引き・てっさ・てっちり・雑炊

B course

12,100円

ふぐ湯引き・てっさ・てっちり・唐揚げ・雑炊・水物

C course

12,100円

ふぐ湯引き・てっさ・てっちり・唐揚げ・焼ふぐ・雑炊・水物

上 (Deluxe)

16,500円

ふぐ湯引き・てっさ・てっちり・唐揚げ・白子・ふぐタレ炭火焼き・雑炊・水物



写真はイメージです。
Sample image



写真はイメージです。
Sample image

ふぐ料理 単品

A la carte menu

てっさ

Fugu sashimi.

2,750円

ふぐタレ焼き

Grilled fugu with sweet soy sauce.

4,950円

てっちり

Fugu hot pot.

7,150円

ふぐ雑炊

Fugu, savory rice gruel.

1,980円

ふぐ皮湯引き

Fugu slightly soaked in boiling water.

1,320円

ふぐ唐揚げ

Deep fried fugu.

2,750円

ふぐぶつ切り

Fugu chunks.

4,400円



てっさ

Fugu sashimi.



ふぐ皮湯引き

Fugu slightly soaked
in boiling water.



ふぐタレ焼き

Grilled fugu
with sweet soy sauce.



ふぐ唐揚げ

Deep fried fugu.

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

おまかせ料理 Omakase Cuisine

おまかせ料理 Omakase Cuisine

直近で入荷した産地直送品・珍味・特産品・旬の食材を組み合わせた料理です。
苦手な食材がございましたら、ご注文時にお知らせください。

This, our 'Chef's Recommendation course' has no fixed menu items prepared in advance.

11,000円～

※1,100円単位で承っております。



※写真はイメージです。
Sample image

会席料理 Traditional Kaiseki meal.

会席料理 Traditional Kaiseki meal.

旬の食材を盛り込んだ月替りの会席料理をお楽しみください。
お体に合わないもの、苦手な食材へのご対応や、再訪の際に前回と同じメニューにならないような配慮をいたします。
ご予算に合わせて1,000円単位で9,000円まで追加ご対応させていただきます。(要ご予約)

*Kaiseki menu will change every month.

*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

月替り会席料理 5,500円

Monthly special course

コース内容

先附・吸物・向附・焚合・焼物・
揚げ物・酢の物・御食事・水物



※写真はお正月用の会席料理です。

月替り会席料理 8,800円

Monthly special course

コース内容

先附・吸物・向附・焚合・焼物・
強肴・酢の物・御食事・水物



※写真はお正月用の会席料理です。

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

鍋料理 Hot pot

鍋コース料理

Hot pot course

コース内容: 付出し・造り・各種鍋料理・うどん

Course Description : Appetizer, Sashimi, Hot pot variety, udon noodles



佐賀牛サーロインを150g使用

We use only delicious, tender, domestically produced beef (Sirloin 150g).

牛しゃぶ

Beef shabu shabu course

Course コース 6,600円

Separately 単品 5,500円



佐賀牛サーロインを150g使用

We use only delicious, tender, domestically produced beef (Sirloin 150g).

牛すき焼き

Beef sukiyaki course

Course コース 6,600円

Separately 単品 5,500円



石巻のブランド豚 白金豚を170g使用

Using domestic pork (170g).

白金豚しゃぶ

Platinum pork shabu shabu course

メはうどんになります。

Course コース 4,950円

Separately 単品 3,850円

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

鯨料理 Kujira Cuisine

鯨ハリハリ鍋

Harihari hot pot



お造りで食べられる品質の鯨肉です。
煮すぎると固くなってしまいます。
新鮮ですののでしゃぶしゃぶ風にお楽しみください。

Thinly sliced fresh whale meat
and potherb mustard boiled in water.

写真は2人前です。
Photo shows tow serving.

ハリハリ鍋コース

6,600円

Harihari hot pot course

◆先付け … さらし鯨 辛子酢味噌掛け

◆Kujira served with vinegar miso dressing.

◆お造り … 本皮・赤身

◆Kujira sashimi

◆ハリハリ鍋 … 鹿の子・赤身・本皮・コロ・さえずり・水菜・椎茸・焼き豆腐・中華麺

◆Harihari hot pot (5 assorted kinds of whale meat, vegetables and ramen noodles).

ハリハリ鍋

5,500円

Harihari hot pot (single item)

◆ハリハリ鍋 … 鹿の子・赤身・本皮・コロ・さえずり・水菜・椎茸・焼き豆腐・焼き小餅

◆Harihari hot pot (5 assorted kinds of whale meat, vegetables and rice cake).

鯨のお肉の部位のご紹介

- 最上級赤身 … ミンク鯨の赤身であっさりとした上品な味です。本皮と召し上がっていただくのもお勧めです。
- 鹿 の 子 … ミンク鯨の鹿の子で、旨味が口の中に広がります。塩焼きにしても美味しいです。
- 本 皮 … ミンク鯨の本皮で、クセもなく旨味が口の中で広がります。
- さ ら し 鯨 … ゴンドウ鯨の通称オバケで、シャキシャキした食感は格別です。
- さ え ず り … ミンク鯨の舌で、希少価値の商品で、通好みの美味しさです。

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

一品料理

A la carte menu



表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。
The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

お手軽小鉢 Appetizer



大根ビール漬け

Beer-pickled white radish

大根をビールと辛子で漬けたパリパリの朝漬けです。
一度お召し上がりください。

550円



国産黒毛和牛 牛筋煮

Stewed "Gyusiji" (beef streaks) .

660円

小海老唐揚げ

Deep fried shrimp

660円



前菜 (三種盛り)

1,320円

- ◆鯖の柚子麴漬け
- ◆飛荒唐揚げ
- ◆菠薐草浸し

Hors d'oeuvres selection (3 dishes) .

Mackerel marinated in yuzu koji (rice malt).

・Deep-fried small shrimp.

・Spinach dipped in soy sauce.

※内容はその日の仕入れ状況等により、予告なく変更される場合がございます。

鯖の柚子麴漬け

Mackerel marinated in yuzu koji (rice malt).

770円



表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

お造り Sashimi



- 要予約 -

A reservation is required.

国産伊勢海老

Domestic spiny lobster.

お造り・焼き物・天麩羅・唐揚げ
sashimi / grill / tempura / deep-fry

6,600円～

上造り盛り合わせ

Deluxe selection of sashimi.

3,080円

車海老造り

Tiger prawn.

1,980円

鮪造り

Tuna.

1,650円

中とろ

Fatty tuna.

3,300円

鯛

Sea bream.

1,540円

剣先烏賊

Sword tip squid.

1,650円

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

鯨・馬刺し 造り Sashimi (Basashi, Kujira)

馬刺し造り

Basashi (raw horse meat).



馬刺し 三種盛り (霜降り・赤身・たてがみ)

3,300円

A selection of raw horse meat (marbled, mane and lean).

上等赤身 1,760円 特選霜降り 2,640円 タテガミ 1,100円

Lean horse meat.

Raw marbled horse meat.

Horse mane meat.

特選霜降り・たてがみ

3,520円

Raw horse meat (marbled and mane).

上等赤身・たてがみ

2,970円

Raw horse meat (Lean and mane).

鯨造り

Kujira (raw whale meat).

鯨造り 盛り合わせ

3,850円～

Kujira (A selection of raw whale meat).

盛り合わせは係のものにお尋ねください。

Please ask our staff for more details.

最上級赤身

1,430円

red meat.

本皮

1,430円

whale skin.

さらし鯨

1,100円

salted whale meat.

鹿の子

3,300円

jaw bone meat.

さえずり

1,760円

tongue.

鯨のお肉の部位のご紹介

- 最上級赤身 … ミンク鯨の赤身であっさりとした上品な味です。本皮と召し上がっていただくのもお勧めです。
- 鹿 の 子 … ミンク鯨の鹿の子で、旨味が口の中に広がります。塩焼きにしても美味しいです。
- 本 皮 … ミンク鯨の本皮で、クセもなく旨味が口の中で広がります。
- さ ら し 鯨 … ゴンドウ鯨の通称オバケで、シャキシャキした食感は格別です。
- さ え ず り … ミンク鯨の舌で、希少価値の商品で、通好みの美味しさです。

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

煮物・蒸し物 Simmered dishes/ Steamed dishes

煮物

Simmered dishes

鯛荒煮

Sea bream (slowly simmered).

1,100円

のどぐろ煮付※入荷状況は係りの者にお尋ねください。

Rosy seabass poached & seasoned.

4,950円



海老芋昆布巻き 蕪含め煮 甘鯛黄金揚げ煮

Ebiimo taro kelp roll.
Simmered turnip
Simmered deep-fried tilefish coated with egg yolk.

1,100円

蕪含め煮 海老つみれ煮

Simmered turnips.
Simmered shrimp balls.

990円



汁物 Soup



蛤真丈掬い取り

Clam and fish paste dumpling.

770円

梅豆腐

Clear soup with plum tofu.

550円



表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

焼き物 Grilled dishes

焼き物

Grilled dishes



佐賀牛サーロインを使用
Using Saga beef sirloin.

ミニステーキ

Mini steak.

3,300円



出汁巻き

Japanese rolled omelet.

770円



鰻蒲焼き

Grilled eel with teriyaki sauce.

4,400円



車海老 塩焼き・鬼殻焼き 1,980円

Prawn salted & grilled / grilled with shell.



鰻白焼き

Unseasoned grilled eel.

4,400円



ほたて木の芽焼き

Scallop & pepper leaf bud grill.

1,430円



銀鮭味噌漬け翁焼き 1,320円

Miso-marinated coho salmon (topped with oboro kelp).



サーモン南天焼き

880円

Grilled salmon topped with salmon roe and grated yam.

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

油物 Deep fried dishes



自家製さつま揚げ

880円

Homemade "Satsuma-age".

白身魚をすり身にし、人参を挟んだ自家製さつま揚げです。
Minced fish meat fried to a fragrant perfection.

野菜の天麩羅

Vegetables - deep fried tempura style.

770円

帆立貝の天麩羅

Scallop - deep fried tempura style.

1,430円

車海老 天麩羅盛り合わせ

Japanese tiger prawn and vegetables tempura style.

1,980円



海老アーモンド揚げ 鱈梅揚げ

・Shrimp fried with almond.
・Deep-fried big-eyed flathead.

880円

牡蠣フライ (5個)

タルタルソース、割りソース、オーロラソース
Deep fried oysters (5pcs).
Three kinds of sauce.

1,100円



酢の物 Vinegary dishes



河豚霜降り 土佐酢、割ポンジュレ

Parboiled fugu (blowfish).
Tosazu vinegar (bonito stock).
Pons vinegar jelly.

880円

さごし昆布× 紅頭矮蟹

Spanish mackerel sandwiched between sheets of kelp.
Snow crab.

770円



表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

メのお食事 Rice and Noodle Dishes.

メのお食事

茶蕎麦

Cha-soba (green soba).

1,100円

稲庭うどん

Inaniwa style udon noodles.

1,100円

天井

Shrimp tempura rice bowl.

1,650円

雑炊

Savory rice porridge

1,100円

ご飯(漬物・佃煮付)

Cooked rice with pickles and tsukudani (simmering in sweetened soy sauce).

440円

赤出汁

Dark miso soup.

330円

鯛茶漬け

Chazuke (rice soup) with sea bream.

1,430円



こしひかり使用

All rice used in our dishes is Hokkaido-grown "Koshihikari" rice.

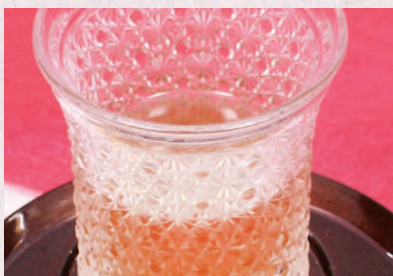
甘味 Sweets



梅ゼリー
花餅紅梅

Plum jelly.
Hanamochi (sweet rice cake).

660円



りんごシャーベット

Apple sherbet.

ごまアイス

Sesame ice cream.

各440円

梅ゼリー

Plum jelly.

440円

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

お持ち帰り

お持ち帰り品はご予約で承りますので係の者にお申し付けください。
お待たせすることなく、できたての温かい状態でお渡いたします。



鰻丼
4,860円

和牛ステーキ丼
1,404円



和牛レモンソース弁当
1,080円

鶏照り焼き丼
972円



豚カツ弁当
972円

表示は消費税8%を含みます。
The price includes the consumption tax(8%).