

# 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.

# 鱧料理 Hamo (Pike eel) Cuisine

※鱧会席は前日までに要予約(5月)

## 鱧会席 11,000円

Pike eel kaiseki cuisine

食前酒・前菜・御椀・向附・焼物・小鍋・油物・留鉢・食事・水物

関西の夏を代表する魚、  
鱧づくしの会席料理です



※鱧会席は仕入状況等により内容変更する場合がございます。

## 鱧鍋コース

Pike eel hot pot course

付き出し・鱧おとし・鱧しゃぶ(すき)・うどん

5,500円



写真の鍋は2人前です。

## 上鱧鍋コース

Deluxe pike eel course

鱧前菜・鱧おとし・鱧しゃぶ(すき)・雑炊・水菓子

11,000円



写真の鍋は2人前です。

## 鱧しゃぶ(すき)大

7,150円

Pike eel shabu shabu or Pike eel hot pot (large)

鱧をたくさんご堪能されたい方に、鱧鍋コースより量を多くしています。

## 鱧しゃぶ(すき)小

4,400円

Pike eel shabu shabu or Pike eel hot pot (small)

鱧鍋コースの鍋単品です。

## 鱧料理 单品 Hamo (Pike eel) A la carte

鱧おとし 1,980円

Pike eel, slightly soaked in boiling water.

鱧白焼き 2,200円

Grilled pike eel, unseasoned.

鱧源平焼き 2,200円

Grilled pike eel Genpeiyaki-style (two different tastes).

鱧たれ焼き 2,200円

Pike eel grilled with soy sauce.

鱧柳川鍋 2,200円

Pike eel and shredded burdock hotpot with egg.

鱧焼霜造り 2,200円

Pike eel, lightly grilled.

鱧しゃぶ(すき)小鍋 3,300円

Pike eel in small hot pot.

鱧紫蘇天麩羅 1,320円

Deep fried pike eel with shiso basil.

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.



鱧おとし  
Pike eel, slightly soaked in boiling water.



鱧焼き霜造り  
Pike eel, lightly grilled.



鱧すき小鍋  
Pike eel small-hot pot.



鱧白焼き  
Unseasoned grilled pike eel.



鱧紫蘇天麩羅  
Deep fried pike eel with shiso basil.

# 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・追肴・  
焼物・酢の物・御食事・水物



## 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



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 (Sirloin150g).

### 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 (Sirloin150g).

### 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

5,500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

4,400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

440円

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。



## 国産黒毛和牛 牛筋煮

660円

Stewed "Gyusjji" (beef streaks).

## 小海老唐揚げ

Deep fried shrimp

550円



## 前菜(三種盛り) 1,320円

- ◆鮎有馬煮
- ◆巨峰羹和え
- ◆鱧の子塩辛 加賀太胡瓜

Hors d'oeuvres selection (3 dishes).

- Tenderly simmered sweetfish with Japanese pepper seeds.
- Kyoho grapes with grated white radish.
- Salted Pike eel roe.

※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。

## 鮎有馬煮(1匹)

Tenderly simmered sweetfish with Japanese pepper seeds.

880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 3,300円

(霜降り・赤身・たてがみ)

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 3,300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 1,100円 本皮 1,100円

red meat.

whale skin.

さらし鯨 880円 鹿の子 2,860円

salted whale meat.

jaw bone meat.

さえずり 1,430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



#### 加茂茄子揚げ浸し 干し海老餡

Deep fried Kamo eggplant with dashi broth.  
Dried shrimp sauce.

1,320円

#### 夏野菜色々

海老そぼろ餡

Assorted summer vegetables.  
Minced shrimp and starchy sauce.

1,100円



#### 夏鴨塩蒸し

Salt steamed duck.

990円

## 汁物 Soup



#### 焼目鱧

Lightly grilled pike eel.

880円

#### 冷しとろろ汁

小柱、あおさ海苔

Chilled grated yam soup.  
Small scollops, sea lettuce.

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.

660円



### 鰻蒲焼き

Grilled eel with teriyaki sauce.

4,400円



### 車海老 塩焼き・鬼殻焼き

Prawn salted & grilled / grilled with shell.

1,980円



### 鰻白焼き

Unseasoned grilled eel.

4,400円



### ほたて木の芽焼き

Scallop & pepper leaf bud grill.

1,100円



### 鯧塩焼き 玉蜀黍搔き揚げ

Grilled salted harvest fish.  
Deep fried corn.

1,430円



### 丸茄子葱味噌焼き

Grilled eggplant topped leek and miso paste.

880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.

## 油物 Deep fried dishes



### 自家製さつま揚げ

770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

770円

Vegetables - deep fried tempura style.

### 帆立貝の天麩羅

1,100円

Scallop - deep fried tempura style.

### 車海老 天麩羅盛り合わせ

1,980円

Japanese tiger prawn and vegetables tempura style.

## 酢の物 Vinegary dishes



### 板屋貝 太刀魚昆布炙り

Japanese scallop.

Lightly grilled cutlass fish sandwiched between sheets of kelp.

1,100円

### 水蛸湯洗い

Parboiled giant octopus.

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.

# 米のお食事 Rice and Noodle Dishes.

## 米のお食事

茶蕎麦 1,100円  
Cha-soba (green soba).

稲庭うどん 1,100円  
Inaniwa style udon noodles.

天井 1,650円  
Shrimp tempura rice bowl.

雑炊 1,100円  
Savory rice porridge

ご飯(漬物・佃煮付) 440円  
Cooked rice with pickles and tsukudani  
(simmering in sweetened soy sauce).

赤出汁 330円  
Dark miso soup.

鯛茶漬け 1,100円  
Chazuke (rice soup) with sea bream.



ゆめぴりか使用

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

## 甘味 Sweets



酒粕ムース ピーチゼリー掛け  
抹茶葛餅  
Sake lees mousse topped with peach jelly.  
Kudzu starch mochi flavored with matcha green tea.

660円



酒粕ムース ピーチゼリー掛け  
Sake lees mousse topped with peach jelly.

440円

りんごシャーベット  
Apple sherbet.

ごまアイス  
Sesame ice cream.

各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しいたします。



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%).