

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

御祝肴・御祝椀・御多喜合・
御家喜物・御愛肴・御寿え物・
御食事・水物



月替り会席料理 8,800円

Monthly special course

コース内容

御箸染め・御祝肴・御祝椀・
御多喜合・御家喜物・御寿え物・
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

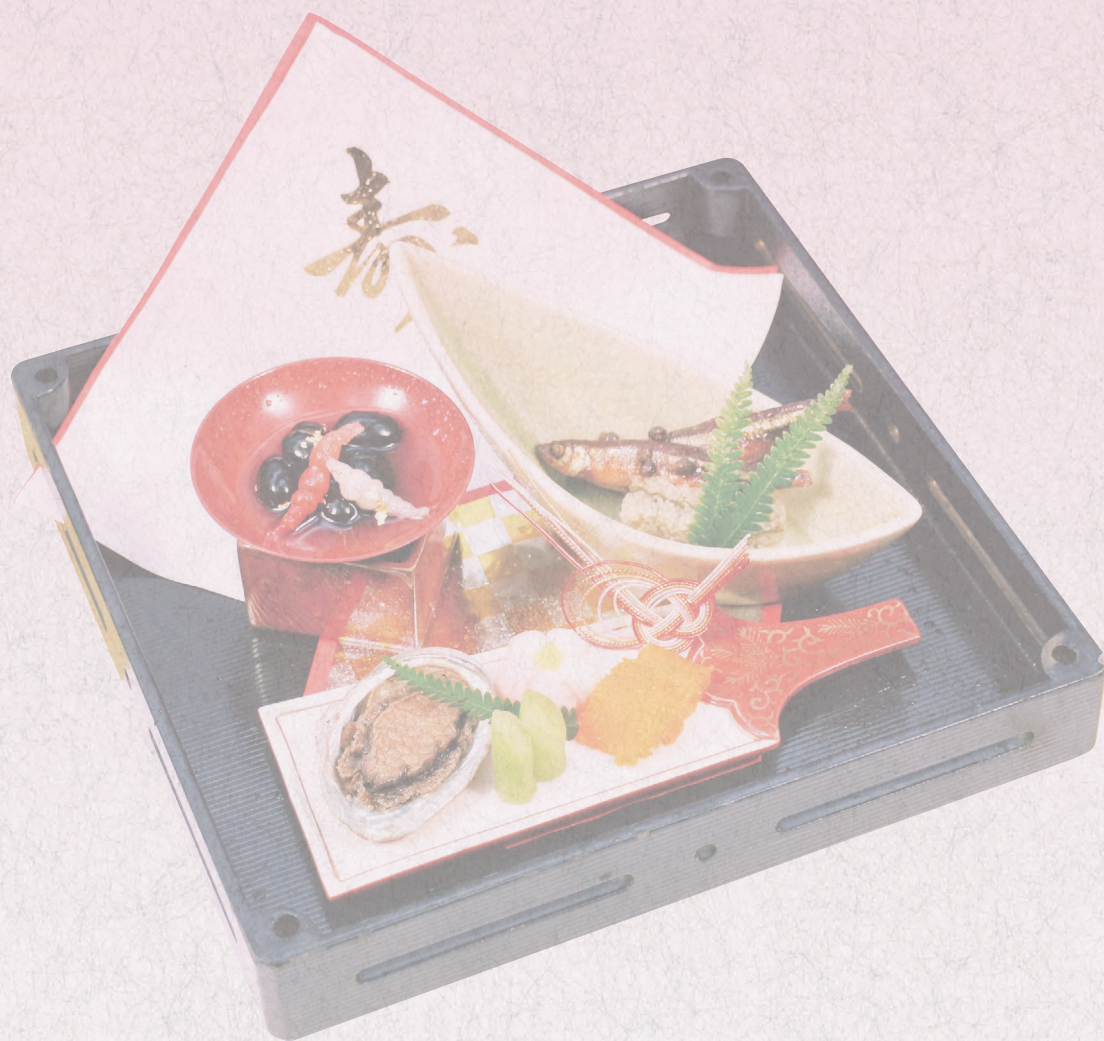
- ◆最上級赤身 … ミンク鯨の赤身であっさりとした上品な味です。本皮と召し上がっていただくのもお勧めです。
- ◆鹿 の 子 … ミンク鯨の鹿の子で、旨味が口の中に広がります。塩焼きにしても美味しいです。
- ◆本 皮 … ミンク鯨の本皮で、クセもなく旨味が口の中で広がります。
- ◆さ ら し 鯨 … ゴンドウ鯨の通称オバケで、シャキシャキした食感は格別です。
- ◆さ え ず り … ミンク鯨の舌で、希少価値の商品で、通好みの美味しさです。

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

Beer-pickled white radish

440円

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

Stewed "Gyusiji" (beef streaks).

660円

小海老唐揚げ

Deep fried shrimp

550円



御祝肴 (七種盛り) 2,200円

- ◆ぶどう豆密煮 (紅白千呂木、金箔)
- ◆松笠床節
- ◆竹蒿苣羹
- ◆梅花百合根
- ◆子持ち昆布
- ◆本諸子木ノ芽煮
- ◆曙数の子

Hors d'oeuvres selection (7 dishes).

- Black soybean compote.
- Simmered abalone.
- Stem lettuce.
- Lily bulb buns shaped like plum blossom.
- Seaweed with herring roe.
- Willow gudgeon simmered with pepper leaf.
- Herring roe marinated with seasoned cod 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。

赤生子ぽんず漬け

Sea cucumber with ponzu vinegar.

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).



写真はイメージです。

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

3,300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

red meat.

本皮

1,100円

whale skin.

さらし鯨

880円

salted whale meat.

鹿の子

2,860円

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



御多喜合 蕪含め煮 蟹爪黄金煮

Stuffed turnips.

Simmered deep-fried crab claws coated with egg yolk.

1,100円

御多喜合 寄せ小鍋

鯖、焼き穴子、豚、鶏つみれ

Mini hot pot

Spanish mackerel, grilled conger eel, pork, Chicken meatballs.

1,100円



汁物 Soup



御祝椀 御雑煮 白味噌仕立て

White miso soup with rice cakes.

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.

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



鰻蒲焼き

Grilled eel with teriyaki sauce.

4,400円



鰻白焼き

Unseasoned grilled eel.

4,400円

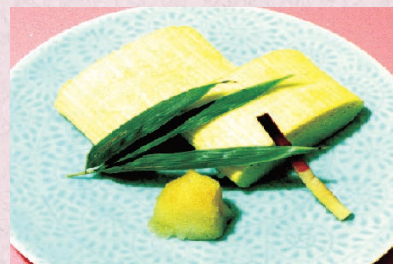


御家喜物

鰯味噌漬け翁焼き

Grilled harvest fish marinated in miso topped oboro kelp.

1,210円



出汁巻き

Japanese rolled omelet.

660円



車海老 塩焼き・鬼殻焼き 1,980円

Prawn salted & grilled / grilled with shell.



ほたて木の芽焼き

Scallop & pepper leaf bud grill.

1,100円



御家喜物 サーモン南天焼き 770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

Homemade "Satsuma-age".

770円

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.

1,100円

車海老 天麩羅盛り合わせ

Japanese tiger prawn and vegetables tempura style.

1,980円



御愛肴 海老あられ揚げ 鱈梅花揚げ

Deep-fried with rice crackers.
Deep-fried big-eyed flathead.

770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.

990円



酢の物 Vinegary dishes



御寿之物 紅白膾 福霜降り

White radish and carrot seasoned in vinegar.
Parboiled fugu sashimi.

990円

御寿之物 紅白膾 紅頭矮蟹

White radish and carrot seasoned in vinegar.
Snow crab.

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.

メのお食事 Rice and Noodle Dishes.

メのお食事

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.



こしひかり使用

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

甘味 Sweets



酒粕ムース 柚子茶ソース掛け
紅白大福
Sake lees mousse with yuzu tea sauce.
Daifuku (sweet rice cake).

660円



酒粕ムース 柚子茶ソース掛け
Sake lees mousse with yuzu tea sauce.

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%).