おしなかぎ

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

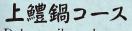
関西の夏を代表する魚、 鱧づくしの会席料理です

鱧鍋コース

Pike eel hot pot course 付き出しき贈おとしきにやぶ(すき)・うどん

5.500円





Deluxe pike eel course 鱧前菜・鱧おとし・鱧しゃぶ(すき)・雑炊・

11,000円



鱧しゃぶ (すき)大

7.150円

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

鱧しゃぶ (すき) 小 4,400 Pike eel shabu shabu or Pike eel hot pot (small) 鱧鍋コースの鍋単品です。



※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。

鱧料理 单品 Hamo (Pike eel) A la carte

鱧おとし Pike eel, slightly soaked in boiling water.	1,980円
鱧白焼き Grilled pike eel, unseasoned.	2,200円
體源平焼き Grilled pike eel Genpeiyaki-style (two different tastes).	2,200円
鱧たれ焼き Pike eel grilled with soy sauce.	2,200円
豐柳川鍋 Pike eel and shredded burdock hotpot with egg.	2,200円
鱧焼霜造り Pike eel, lightly grilled.	2,200円
鱧しゃぶ (すき) 小鍋 Pike eel in small hot pot.	3,300円
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.



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。



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わ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.



鍋料理 Hot pot

鍋コース料理

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

Hot pot course



We use only delicious, tender, domestically produced beef (Sirloin150g).

光のパ

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



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

鯨料理 Kujira Cuisine

鯨ハリハリ鍋

Harihari hot pot



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薦めです。
- ●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



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。 - 度お召し上がりください。



国産黑毛和牛 牛筋煮 660円

Stewed "Gyusiji" (beef streaks).

小海老唐揚げ

Deep fried shrimp

550円



前茶 (三種盛か) 1,650円

- ◆真蛸湯洗い黄身辛子酢掛け ◆雲丹豆腐(落とし芋美だし)
- ◆夏鴨ロース煮

Hors d'oeuvres selection (3 dishes).

- ·Awaji octopus, blanched with egg yolk mustard vinegar.
- ·Sea urchin tofu with grated yam and dashi.
- ·Braised duck breast.
- ※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。

淡路産 真蛸湯洗い 黄身辛子酢

Awaji octopus, blanched with egg yolk mustard vinegar.

1,100円



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 / tempra / deep-fry

6,600円~

上造	盛り	合わ	世
----	----	----	---

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

無京·馬利し造り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.

特選霜降り・たてがみ

Raw horse meat (marbled and mane).

上等赤身・たてがみ

2,970円

3.520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.

さらし鯨

whale skin. 880円 鹿の子

jaw bone meat.

2.860円

salted whale meat.

1,430円

さえずり

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薦めです。
- ●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。
- 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。

煮物·蒸し物 Simmered dishes/ Steamed dishes

煮物 Simmered dishes

鯛荒煮

Sea bream (slowly simmered).

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.

1,100円

4,950円



賀茂茄子揚げ浸し 鰻含め煮海老鬼そほろ餡

Deep fried kamo eggplant with dashi broth. Simmered eel.

Coarsely minced shrimp in starchy sauce.

1,430円

夏鴨ロース煮 小金瓜餡 Braised duck breast. Tomato sauce.

880円



汁物 Soup



帆立真丈 Scallop quenelle. 880円

冷し玉蜀黍擂り流し Chilled corn potage.

550円



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





鰻白焼き Unseasoned grilled eel.

4,400円



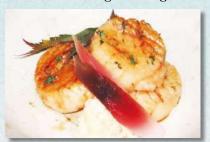
伊佐木山椒味噌焼き 1,320円

Grilled grunt and Japanese pepper miso paste.



Japanese rolled omelet.

車海老 塩焼多·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

660円



鮎塩焼き蓼酢

990円

Salt-grilled ayu (sweet fish) Water pepper vinegar.

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.

帆立貝の天麩羅

Scallop - deep fried tempura style.

1,100円

770円

1,980円

Japanese tiger prawn and vegetables tempura style.

車海老 天麩羅盛り合わせ



生貝唐揚げ(3個)

玉蜀黍あられ揚げ

Deep-fried fresh tokobushi abalone (3pcs). Deep-fried corn with rice crackers.

1,650円

海老フレーク揚げ 鶏黄身揚げ

Flaked fried shrimp. Deep-fried chicken coated with egg yolk.

770円



画年の学勿 Vinegary dishes



豆鯵南蛮漬け

Very young horse mackerel in a sweet and spicy sauce.

770円

サーモン昆布〆

Kombu-cured salmon

770円



メのお食事 Rice and Noodle Dishes.

〆のお食事

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 "Koshihikari" rice.

甘味 Sweets



クリームブリュレ 西瓜

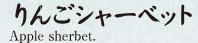
Creme brulee. Watermelon.



クリームブリュレ

Creme brulee.

440円



ごまアイス

Sesame ice cream.

各440円

660円

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。



鰻井 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

鶏照り焼き井 972円





豚カツ弁当 972円