

# 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 2,750円

Fugu sashimi.

ふぐタレ焼き 4,950円

Grilled fugu with sweet soy sauce.

てっちり 7,150円

Fugu hot pot.

ふぐ雑炊 1,980円

Fugu, savory rice gruel.

ふぐ皮湯引き 1,320円

Fugu slightly soaked in boiling water.

ふぐ唐揚げ 2,750円

Deep fried fugu.

ふぐぶつ切り 4,400円

Fugu chunks.



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



### 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 two 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

550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 "Gyusiji" (beef streaks).

## 小海老唐揚げ

Deep fried shrimp

660円



## 前菜 (三種盛り)

1,320円

- ◆春甘藍明太マヨ和え
- ◆桜豆腐
- ◆浅利吟醸山葵漬け

Hors d'oeuvres selection (3 dishes).

・Spring cabbage mixed with spicy cod roe and mayonnaise.

・Sakura tofu.

・Clams tossed with wasabi marinated in sake lees.

※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。

## 浅利吟醸山葵漬け

Clams tossed with wasabi marinated in sake lees.

660円



## 春甘藍明太マヨ和え

Spring cabbage mixed with spicy cod roe and mayonnaise.

660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 3,850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 本皮 1,430円

red meat.

whale skin.

さらし鯨 1,100円 鹿の子 3,300円

salted whale meat.

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



#### 長芋白煮

#### 鱧落巻き

Simmered yam.  
Halfbeak rolled with butterbur.

1,100円

#### 飛竜頭 里芋、桜麩

Fried tofu dumplings.  
Taro, sakura wheat gluten.

880円



## 汁物 Soup



#### 鮎並葛叩き 胡麻豆腐

Fat greenling lightly coated with kuzu starch.  
Sesame tofu.

770円

#### 桜豆腐 花卉麩、白木耳

Sakura tofu.  
Wheat gluten. White tree ear mushroom.

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

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.

1,430円



### 甘鯛路の塔海苔焼き

Grilled tilefish and butterbur buds dressed with nori.

1,320円



### 帆立サーモン白ソースチーズ焼き

Scallop and salmon grilled cheese with white sauce.

990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

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



### 海老かだいふ揚げ 公魚玄米揚げ

Deep-fried shrimp coated with kadaifi.  
Pond smelt deep-fried with brown rice.

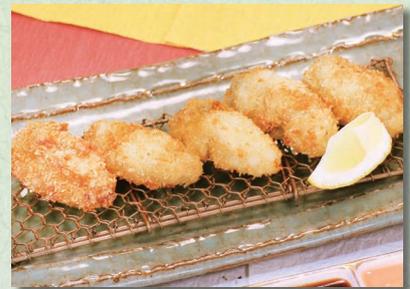
880円



### 目光唐揚げ (4尾)

Deep-fried green eye fish (4pcs).

1,320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



### 平貝昆布 烏貝奴田巻き

Kelp-pressed razor clam.  
Ark shell rolled with green onion.

1,100円

### 螢烏賊 胡瓜若布合混ぜ

Firefly squid, Cucumber and wakame seaweed.

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 1,430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



白桃プリン  
桜餅  
White peach pudding.  
Sakura mochi (mochi wrapped in cherry leaf)

660円



白桃プリン  
White peach pudding.

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%).