



## 海

### Ocean

#### 海盛り合わせ

#### Ocean Platter

6種

Assorted 6kind of Ocean  
5000

8種

Assorted 8kind of Ocean  
6000

10種

Assorted 10kind of Ocean  
7000

## 刺身

### Sashimi

二種盛り合わせ

Assorted 2kind of sashimi  
1800

マグロ

Tuna

三種盛り合わせ

Assorted 3kind of sashimi  
2500

サンマ

Pacific saury

四種盛り合わせ

Assorted 4kind of sashimi  
3500

カツオ

Bonito

ノドグロ

Rockfish

## 全菜

### Appetizers

まるえもん 1ヶ

Fresh oyster 1piece

ピオーネの白和え

Grape with creamy tofu puree

燻製タコのポテトサラダ

Potato salad with smoked octopus

出汁巻き玉子

Japanese dashi omelet

イワシ ガリ巻き

Sardine and sweet ginger roll

ゴロッと野菜サラダ

Vegetables salad

松茸のあったかいお浸し

DASHI marinated matsutake mushroom

500 鶏レバ最中

Chicken liver paste with monaka waffle

700 さつま芋のすり流し

Puree soup of sweet potato

800 揚げ 新銀杏

Deep fried ginkgo

900 揚げ銀杏

Deep fried ginkgo-nuts

1000 磯ツブ貝の醤油煮

Whelk simmered with soy sauce

1000 ウニのせなめらか胡麻豆腐

Sesame tofu topped with sea urchin

1800 蒸しアワビの肝醤油がけ

Abalone with liver soy sauce

600

800

900

900

1000

1500

2800

## 揚げ物

### Deep fried

カキフライ 1ヶ

Deep fried oyster 1piece

ハモカツ

Deep fried sea eel

500 穴子天の磯辺巻き

Conger ell isobe tempura

1300 松茸の天ぷら

Matsutake mushroom tempura

1800 ホタテとトリュフの春巻き

Scallops and truffle spring roll

## 焼き物

### Grilled & Smoked meats

焼き松茸

Grilled matsutake mushroom

うなぎの白焼き

Grilled eel

玉子くんせい

Smoked egg

合鴨くんせい

Smoked duck

1500 丹波鶏の黒ごま焼き

Tanba chicken seasoning sesame

2500 黒毛和牛肩三角 (燻製できます) 2800

Kurogewagyu shoulder triangle steak 100g~

800 黒毛和牛サーロイン (燻製できます) 4500

Kurogewagyu sirloin steak 100g~

1800 黒毛和牛ヒレ (燻製できます) 5800

Kurogewagyu Filet steak 100g~

## 出汁もの

### Dashi stock

800 沖シジミとシジミの濃厚出汁

Shijimi clam concentrated soup

1400 ハモと松茸の一番出汁

Ichiban-dashi used sea eel and mushroom

1200 松茸の茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

2200 ハマグリと葱の煮ふかし

Simmered hamaguri clams and leek

## ご飯もの

### Iron pot rice

3000 ぱえりあ

Paella

2000 どっさりしらすご飯

Boiled whitebait and cooked rice

2800 松茸と丹波鶏の炊き込みご飯

Matsutake mushroom and tanba chicken

600 味噌汁

Miso soup

600 漬け物盛り合わせ

Pickled vegetables



## おまかせ

### shokkan course

8000

## おまかせスペシャル

### shokkan special course

10000



## 鮨おまかせ

### eat course

10000

## 鮨おまかせスペシャル

### eat special course

13000

## 食幹 eat おまかせ

### shokkan and eat course

12000

コースは2名様よりご用意致します  
Courses will be available from 2 persons

本日のおすすめ

秋刀魚の炙り  
新イカ  
戻りカツオタタキ  
カマス昆布  
清水サバ

北海道  
鹿児島  
三重  
千葉  
高知

本鮪

赤身  
中トロ  
大トロ

(漬け・炙り 可能)

ポストン  
ポストン  
ポストン

握り盛り合わせ

五種 五貫 三〇〇〇  
十種 十貫 六〇〇〇

升鮪

クエ酒蒸し 一五〇〇  
ノドグロ焼き 一五〇〇  
贅沢三昧 一八〇〇

巻物

梅しそ胡瓜 六〇〇  
干瓢 七〇〇  
涙 八〇〇  
鉄火 一〇〇〇  
肉たく 一三〇〇  
トロたく 一五〇〇

握り

甘鯛  
ノドグロ  
金目鯛昆布  
赤貝  
ホタテ  
蒸し鮑  
小アジ  
小肌  
イワシ  
ポタン海老  
車海老  
煮穴子  
生雲丹  
イクラ  
玉

山口  
山口  
千葉  
三重  
北海道  
日本海  
鹿児島  
熊本  
北海道  
北海道  
熊本  
宮城  
北海道  
北海道  
六本木

お土産

巻物二本からお包み致します

eat