

## 全菜

### Appetizers

生野菜とトマト味噌	700	いぶりがっこのポテトサラダ	800
Fresh vegetable and tomato miso		Potato salad with smoked takuan	
空豆の塩茹で	700	せとかの白和え	700
Boiled broad beans		Sweet orange with tofu source	
生ガキ	900	白レバー最中サンド	900
Fresh oyster (1piece)		Liver paste with monaka wafers	
出汁巻き玉子	1000	葉ごぼうきんぴらと飯蛸旨煮	1500
Japanese omelet		Burdock kinpira , octopus	
菊芋のすり流し	1600	甘海老と春野菜のサラダ	1600
トリュフのせ		7types of vegetables and crab salad	
Soup ,of taro			
蛤と野菜の浸し	1200	蒸シアワビの肝醤油がけ	2600
Clam and boiled vegetable		Abalone with liver soy sauc	
前菜いろいろ盛り合わせ	3000	シラスと生ウニのユッケ	1800
Combination plate		追いイクラ +500	
		Boiled white-bait and sea urchin yukhoe	

## お刺身

### Sashimi

二種盛り合わせ	2100	マグロ (長崎)	2200
2 Sashimi (4 pieces each)		Tuna from Nagasaki	
三種盛り合わせ	2900	石ガレイ (宮城)	1900
3 Sashimi (4 pieces each)		Marbled sole from Miyagi	
四種盛り合わせ	3700	水ダコ (北海道)	1800
4 Sashimi (4 pieces each)		Octpus from Hokkaido	
五種盛り合わせ	4500	イサキ (長崎)	1700
5 Sashimi (4 pieces each)		Grunt from Nagasaki	
		平貝 (愛知)	1700
		Clam from Aichi	

## 揚げ物

### Deep fried

牡蠣の磯辺天ぷら	1100	白魚と旬野菜パラパラ揚	1600
Oyster "tempura" (1piece)		Deep fried Japanese icefish with vegetables	
正オフグ,タラの芽,フキノトウの天ぷら	1800	ジャンボ椎茸豆乳ズワイガニコロッケ	2000
Deep fried Japanese pufferfish ,aralia sprout ,butterbur		Shiitake mushroom ,snow crab croquette	

## 出汁,蒸し

### Dashi stock

牛しゃぶと色々木の子	2000	海老ワンタンとセリ,黄ニラ	2200
Beef shabu ,mushroom		Shrimp wonton with Japanese parsley , yellow chive	
タラ白子の山菜あんかけ	2500		
Soft roe with wild plants sauce			

## 炙りくんせい

### Hot Smoked (Assort)

二種盛り合わせ	1200	半熟玉子	700
2 kinds		Soft boiled eggs	
三種盛り合わせ	1900	鶏セセリ	1000
3 kinds		Chicken	
四種盛り合わせ	2400	岩中ポークヒレ	1500
4 kinds		IWACHU pork	
五種盛り合わせ	4000	合鴨	1800
5 kinds		Aigamo duck	
クリームチーズ	700	黒毛和牛 "ミスジ"	3200
Cream cheese		Kuroge wagyu beef "oyster blade"	

## 焼き物

### Grill

九条葱と焼きガキ	1100	大山鶏の梅味焼き	1800
Grilled oyster and leek		Grilled Chicken	
野菜のオーブン焼	1500	黒毛和牛ホホ味噌ダレ焼き	2600
Roasted vegetables		Grilled duck meat, 7types of mushrooms	
カマスと黄ニラの香味焼き	2200	黒毛和牛 シンタマステーキ	3000
Grilled barracuda with yellow chive		Wagyu beef steak inner thigh	
銀ダラもろ味噌一夜漬	2200	黒毛和牛 ミスジステーキ	3400
Charbroiled miso marinated Black Cod		Wagyu beef steak inner shoulder meat	
タラ白子とウニの蒸し焼き	2600	黒毛和牛三種盛り	4200
Grilled soft roe ,sea urchin		Wagyu beef steak Combination	



## 土鍋ごはん

Clay pot rice

ばえりあ	2900	牡蠣,タラ白子,木の子	3000
Shokkan` s famous seafood "Paella"		Oyster and mushrooms, soft roe	
牛すき温泉玉子	3000	ズワイガニとレンコン	3200
Gyusuki hot spring egg		Snow crab ,lotus root	
漬け物盛り合わせ	600	赤出汁	600
Pickled vegetables		Miso soup	

## おまかせ

Omakase course

7000

## つまかせ

Tsumakase course

8500

## デザート

Dessert

いちご最中	400	杏仁ムースと ラズベリーソース	600
Red bean paste with Japanese wafers, strawberry		Apricot kernel mousse with Raspberry sauce	
旬の果実 ゼリーがけ	700	ブルーベリーアイス と金柑ジャム	700
Fresh fruits with jelly		Blueberry ice cream with kumquat jam	
黒ゴマのわらびもち	800		
Bracken-starch dumpling			
デザートいろいろ盛り合わせ		1800	

## おまかせスペシャル

Omakase course

10000

