

全菜

Appetizers

生野菜とトマト味噌	800	いぶりがっこポテトサラダ	900
Fresh vegetable and tomato miso		Potato salad with smoked takuan	
アンデスメロンの白和え	800	白レバー最中サンド	1000
Andes melon with tofu source		Liver pate between the Japanese wafers	
出汁巻き玉子	1100	蛤と旬野菜のお浸し	1500
Japanese omelet		Japanese glass shrimp and boiled vegetable	
蛸の柔らか煮	1500	自家製 数の子松前漬	1800
Simmered octopus		Pickled kombu , herring roe with soy sauce	
わさび葉とホタルイカ	1800	うるいとめ関アジ	2000
柚子味噌がけ		辛子酢がけ	
Wasabi leaves, firefly squid yuzu miso sauce		Hosta montana , Horse mackerel vinegar sauce	
新玉葱の	2000	ホワイトアスパラすり流し	2000
冷し茶碗蒸し ういのせ		車海老のせ	
Onions Chilled steamed egg custard		White asparagus soup with prawn	
シラスと生ウニと	2400	蒸シアワビの	2900
イクラのユッケ		青のりポン酢がけ	
Boiled white bait fish with salmon roe		Boiled Abalone green liver ponzu	
前菜色々盛り合わせ	3300		
Combination appetizers			

お刺身

Sashimi

二種盛り合わせ	2400	本マグロ (山口)	2600
Assorted 2kind of sashimi (4 pieces of each)		Bluefin tuna from Mie	
三種盛り合わせ	3300	アオリイカ (千葉)	2200
Assorted 3kind of sashimi (4 pieces of each)		Squid from Chiba	
四種盛り合わせ	4200	赤貝 (日本海)	2200
Assorted 4kind of sashimi (4 pieces of each)		Ark Shell from Sea of Japan	
五種盛り合わせ	5000	平目 (千葉)	2000
Assorted 5kind of sashimi (4 pieces of each)		Flounder from Chiba	
		炙りサワラ (千葉)	2000
		Spanish mackerel from Chiba	

岩手県産 真牡蠣

Oyster 1piece

生牡蠣	1100	牡蠣のサクサク揚げ	1300
Fresh oyster		Deep fried oyster	
焼き牡蠣と九条ねぎ	1300		
Grilled oyster and leek			

揚げ物

Deep fried foods

ホタテ真丈と筍と	2400	ホタテと山菜かき揚げ	2400
黄ニラの春巻き			
Hard clam , bambooshoot, yellow chives spring roll		Deep fried scallop , wild plants	
牛ほほのカツ	3000	太刀魚とウニ磯辺天ぷら	3600
ふき味噌ソース			
Deep fried beer cheek butterbur miso source		Deep hairtail squid ,sea urchin	

炙りくんせい

Smoked foods

二種盛り合わせ	1300	半熟玉子	800
Assorted 2kind of smoked foods		Soft boiled eggs	
三種盛り合わせ	2100	鶏セセリ	1100
Assorted 3kind of smoked foods		Chicken neck meat	
四種盛り合わせ	2800	岩中ポークヒレ	1700
Assorted 4kind of smoked foods		Japanese pork fillet	
		合鴨	2200
		Japanese duck meat from Hokkaido	
		クリームチーズ	800
		Cream cheese	



焼き物

Grilled

銀ダラもろ味噌一夜漬	2400	北海道産合鴨と筍 山椒タレ焼き	2900
Grilled Black Cod miso taste		Grilled Japanese duck meat , bambooshoot	
アイナメの炭火焼き	2600	牛ホホ炭火焼き	2900
木ノ芽ソース		-山わさびがけ-	
Grilled greening		Grilled beef cheek sprinkle of horseradish	
太刀魚の塩焼き	3200	黒毛和牛シンタマステーキ	3500
Grilled Hairtail		Wagyu beef steak inner thigh	
大山鶏の甘塩麴焼き	2000	鹿児島県産牛ヒレ炭火焼	4600
Grilled Chicken koji salt taste		Beef tenderloin from Kagoshima	
		三種の肉盛り	5300
		Wagyu beef steak Combination	

出汁

Dashi stock

ホタルイカの	2000	ニシンと若竹煮	2400
春野菜玉子とじ			
Firefly squid with simmered vegetables eggs		Simmered herring with a child bamboo shoot	
甘鯛とホタテ真丈	2900	真鯛と春わかめと黄ニラ	3300
山菜あんかけ		しゃぶしゃぶ ウニのせ	
Minced scallops , red tilefish with wild plants starchy source		Steamed red sea bream, spring seaweed yellow Chinese chive shabu	

土鍋ごはん

Clay pot rice

ぱえりあ	3200	タコ飯	3200
Shokkan` s seafood "Paella"		Octpus	
ホタルイカとホタテ	3300	真鯛と筍	3700
Firefly squid , hard clam		Sea bream , bambooshoot	
追いシラス➕900		追いイクラ➕1100	追いウニ➕1800
漬け物盛り合わせ	700	赤出汁	700
Pickled vegetables		Miso soup	

おまかせ

Omakase course

8000

デザート

Dessert

フルーツ最中	600	小豆練乳アイス ほうじ茶みつ	700
Red bean paste, fruits with Japanese wafers		Red beans, condensed milk ice cream	
いちごヨーグルトムース	750	くずもち抹茶黒みつ	800
Strawberry and yogurt mousse		Arrowroot starch cake matcha	

つまかせ

Tsumakase course

9500

デザート盛り合わせ 2000

Combination dessert

おまかせスペシャル

Omakase course

11000

上記税込価格にサービス料として
5%(カウンター席、テーブル席)
10%(個室席)を頂戴致します。

