

全菜

Appetizers

| | | | |
|---|------|--|------|
| 旬野菜とトマト味噌 | 800 | いぶりがっこポテトサラダ | 800 |
| <small>Fresh vegetables and tomato miso</small> | | <small>Potato salad with smoked takuan</small> | |
| 白レバー最中サンド | 1000 | 落花生塩茹で | 1300 |
| <small>Liver pate between the Japanese wafers</small> | | <small>Boiled peanut</small> | |
| 揚げ銀杏カラスミ和え | 1400 | 炙り塩豚と 20 品目のサラダ | 1600 |
| <small>Fried ginkgo nuts with karasumi</small> | | <small>Grilled salt pork 20kind salad</small> | |
| 水蛸と旬野菜お浸し | 1600 | 焼茄子スープ ズワイガニのせ | 1800 |
| <small>Octopus and boiled vegetable</small> | | <small>Grilled eggplant soup with snow crab</small> | |
| 磯つぶ貝塩煮 | 1800 | メサバとアスパラ ズッキーニ梨酢がけ | 2000 |
| <small>Simmered whelk</small> | | <small>Mackerel, asparagus, zucchini pear vinegar sauce</small> | |
| 煮穴子とモロヘイヤ カボチャムース | 2000 | シラスと生ウニと イクラのユッケ | 2500 |
| <small>Simmered conger eel, jew' s marrow, pumpkin mousse</small> | | <small>Boiled white bait fish with sea urchin, salmon roe "yukhoe"</small> | |
| マグロなめろう | 2700 | 前菜色々盛り合わせ | 3900 |
| <small>Chopped Bluefin tuna</small> | | <small>Combination appetizers</small> | |

本日のお椀 (1 杯)

Japanese style clear soup

北海道産 真牡蠣

Oyster 1piece

| | | | |
|--|------|-----------------------------------|------|
| 生牡蠣 | 1300 | 牡蠣のサクサク揚げ | 1400 |
| <small>Fresh oyster</small> | | <small>Deep fried oyster</small> | |
| 焼き牡蠣と九条ネギ | 1400 | 牡蠣の温しゃぶ | 1500 |
| <small>Grilled oyster and leek</small> | | <small>Oyster shabu-shabu</small> | |

お刺身

Sashimi

| | | | |
|---|------|--|------|
| 二種盛り合わせ | 2600 | 本マグロ (三重) | 2600 |
| <small>Assorted 2kind of sashimi (4 pieces of each)</small> | | <small>Bluefin tuna from Mie</small> | |
| 三種盛り合わせ | 3700 | 白イカ (島根) | 2200 |
| <small>Assorted 3kind of sashimi (4 pieces of each)</small> | | <small>Squid from Shimane</small> | |
| 四種盛り合わせ | 4800 | 赤貝 (日本海) | 2200 |
| <small>Assorted 4kind of sashimi (4 pieces of each)</small> | | <small>Ark shell from Sea of Japan</small> | |
| 五種盛り合わせ | 6000 | カツオ叩き ~玉子ボン酢~(宮城) | 2000 |
| <small>Assorted 5kind of sashimi (4 pieces of each)</small> | | <small>Bonito from Miyagi</small> | |
| | | スズキ (千葉) | 2000 |
| | | <small>Sea bass from Chiba</small> | |

いいところ三種盛り合わせ 4800

毛蟹ゆば・ウニ・中トロ

愛知県産 うなぎ いろいろ

Japanese eel

| | | | |
|---|------|---|------|
| うなぎとフルーツトマト | 2800 | うなぎと レンコン天ぷら | 3500 |
| <small>Eel, fruit tomato, zucchini tosa vinegar sauce</small> | | <small>Deep fried eel Tenpura</small> | |
| うなぎ蒲焼き or 白焼き | 4900 | 土鍋のひつまぶし | 6600 |
| <small>Kabayaki or unglazed</small> | | <small>Chopped kabayaki eel on rice</small> | |

揚げ物

Deep fried foods

| | | | |
|--|------|--|------|
| | | ジャンボマッシュルーム | |
| 芝海老と木ノ子かき揚げ | 2200 | ホタテ真丈カツ ~サルサタルタル~ | 2400 |
| <small>Deep fried shiba shrimp, mushroom</small> | | <small>Deep fried jumbo mushrooms, Scallop dumpling,</small> | |
| 牛タンと フルーツトマト春巻き | 2700 | 太刀魚と焼き芋天ぷら | 2900 |
| <small>Deep fried beef tongue, fruit tomato, spring roll</small> | | <small>Cutlass fish and Sweet potato Tenpura</small> | |
| アスパラと ハモウニ包み天ぷら | 3600 | | |
| <small>Deep fried asparagus, pike conger, sea urchin</small> | | | |

焼き物

Grilled

| | | | |
|--|------|---|------|
| 銀ダラもろ味噌一夜漬 | 2400 | 大山鶏のゆず味噌焼き | 1900 |
| <small>Grilled Black Cod miso</small> | | <small>Grilled Chicken</small> | |
| 三重産 真鯛炭火焼き ~ピリ辛味噌田楽ソース~ | 2600 | やわらか牛タン炭火焼き ~サルサソース~ | 3000 |
| <small>Grilled sea bream with spicy miso sauce</small> | | <small>Grilled beef tongue with salsa sauce</small> | |
| 愛媛産 イサキ炭火焼き ~トマトこうじソース~ | 2900 | 鹿児島産黒毛和牛 シンタマステーキ | 3500 |
| <small>Grilled grunt Tomato rice malted sauce</small> | | <small>Wagyu beef steak thick frank</small> | |
| 兵庫産 ハモ 2 色炭火焼き (塩・タレ) | 3400 | 鹿児島産黒毛和牛 ミスジステーキ | 4400 |
| <small>Grilled pike conger</small> | | <small>Wagyu beef steak inner shoulder meat</small> | |
| 神奈川産 太刀魚塩焼き | 4000 | 牛肉三種盛り | 5300 |
| <small>Grilled Cutlass fish</small> | | <small>Beef steak Combination 3 kinds</small> | |
| ズワイガニと白茄子カニ味噌グラタン | 3000 | | |
| <small>Crab Miso Gratin with Crab and Eggplant</small> | | | |

煮物

Simmered dish

| | | | |
|--|------|---|------|
| ホタテ真丈と ズッキーニ木ノ子あん | 2500 | 牛ロースと 湯葉のしゃぶしゃぶ | 2900 |
| <small>Scallop dumpling, zucchini, mushroom sauce</small> | | <small>Beef loin, yuba "ShabuShabu"</small> | |
| ハモとマッシュルームと 麻婆茄子 | 3000 | 真鯛とアスパラと フルーツトマト酒蒸し | 3000 |
| <small>Pike conger, mushroom fried eggplant with Chinese chili sauce</small> | | <small>Red sea bream, asparagus and Tomato Sake steamed</small> | |

炙りくんせい

Smoked foods

| | | | |
|---|------|---|------|
| 二種盛り合わせ | 1600 | 半熟玉子 | 800 |
| <small>Assorted 2kind of smoked foods</small> | | <small>Soft boiled eggs</small> | |
| 三種盛り合わせ | 2200 | 豚トロ | 1700 |
| <small>Assorted 3kind of smoked foods</small> | | <small>Japanese pork neck meat</small> | |
| 四種盛り合わせ | 3100 | 銀鮭 | 1100 |
| <small>Assorted 4kind of smoked foods</small> | | <small>Salmon</small> | |
| 五種盛り合わせ | 3600 | 合鴨 | 2200 |
| <small>Assorted 5kind of smoked foods</small> | | <small>Japanese duck meat from Hokkaido</small> | |
| | | クリームチーズ | 900 |
| | | <small>Cream cheese</small> | |

食卓

土鍋ごはん

Clay Hotpot rice

| | | | |
|--|------|--|------|
| ばえりあ | 3200 | 穴子と銀杏 | 3600 |
| <small>Shokkan' s seafood "Paella"</small> | | <small>Conger eel, ginkgo nuts</small> | |
| 真鯛と木ノ子 | 3800 | 温泉玉子と 牛ロースすき焼き | 4200 |
| <small>Sea bream, mushrooms</small> | | <small>Beef loin Sukiyaki, soft boiled egg</small> | |
| 太刀魚とアスパラ | 5600 | ズワイガニと芝海老 | 5000 |
| <small>Cutlass fish, asparagus</small> | | <small>Snow crab, Shiba shrimp</small> | |
| ウニと真牡蠣 | 6500 | 土鍋のひつまぶし | 6600 |
| <small>Sea urchin, oyster</small> | | <small>Chopped kabayaki eel on rice</small> | |

追いシラス➕900 追いイクラ➕1300 追いうに➕2500

お茶漬け出汁 450 赤出汁 700 漬け物盛り合わせ 800

デザート

Dessert

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| ピスタチオクリームと レーズンの最中 | 700 | バニラわらびもち ～コーヒーみつ～ | 700 |
| <small>Pistachio cream, raisins "monaka"</small> | | <small>Vanilla bracken-starch dumpling</small> | |
| 桃コンポートの大福 | 700 | 瀬戸内レモンカステラ | 700 |
| <small>Boiled Peach compote, daifuku</small> | | <small>Setouchi lemon Castella</small> | |
| 抹茶アイスのあんみつ | 750 | メロンゼリー チーズケーキ | 750 |
| <small>Matcha ice Anmitsu</small> | | <small>Melon Jelly cheesecake</small> | |

デザート3種盛り合わせ 2000

Combination dessert

おまかせスペシャル

「文月の贅沢素材を詰め込んだ 選べる土鍋コース」

Omakase special course

14000

つまかせ

「メインは黒毛和牛 おつまみのフルコース」

Tsumakase course

10000

おまかせ

「食幹 伝統のばえりあ スタANDARDコース」

Omakase course

8800

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。

