

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
Fresh vegetables and tomato miso		Potato salad with smoked takuan	
白レバー最中サンド	1000	落花生塩茹で	1300
Liver pate between the Japanese wafers		Boiled peanut	
本日のお椀（1杯）	1300	揚げ銀杏〜カラスミ和え〜	1400
Japanese style clear soup		Fried ginkgo nuts with karasumi	
子持ち昆布と旬野菜お浸し	1600	サンマやわらか梅煮	1800
Herring roe on kelp and boiled vegetable		Simmered pacific saury	
いろいろキノコマリネと真蛸オープン焼き	1800	磯つぶ貝塩煮	1800
最中サンド			
Mushroom marinade, octopus Japanese wafers		Simmered whelk	
合鴨生ハムとクレソンイチジクのサラダ	2000	昆布〆真鯛とカブと柿のなま酢	2000
Japanese duck meat, watercress, figs salad		Sea bream, turnip, persimmon vinegar	
ズワイガニとイクラ	2200	シラスと生ウニとイクラのユッケ	2500
長芋豆腐			
Snow crab, salmon roe, Japanese yam		Boiled white bait fish with sea urchin, salmon roe "yukhoe"	
マグロなめろう	2700	前菜色々盛り合わせ	3900
Chopped Bluefin tuna		Combination appetizers	

北海道産 真牡蠣

Oyster 1piece

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

愛知県産 うなぎ いろいろ

Japanese eel

うなぎと焼き茄子	2600	うなぎとレンコンもち天ぷら	3500
Eel, grilled eggplant marinated in spicy vinegar sauce		Deep fried eel, lotus root	
うなぎ蒲焼き or 白焼き	4900	土鍋のひつまぶし	6600
Kabayaki or unglazed		Chopped kabayaki eel on rice	

お刺身

Sashimi

二種盛り合わせ	2600	本マグロ（三重）	2600
Assorted 2kind of sashimi (4 pieces of each)		Bluefin tuna from Mie	
三種盛り合わせ	3700	ホッキ貝（北海道）	2200
Assorted 3kind of sashimi (4 pieces of each)		Surf clam from Hokkaido	
四種盛り合わせ	4800	平目（北海道）	2000
Assorted 4kind of sashimi (4 pieces of each)		Flounder from Hokkaido	
五種盛り合わせ	6000	カマス（長崎）	2200
Assorted 5kind of sashimi (4 pieces of each)		Bonito from Nagasaki	
		車海老（鹿児島）	2000
		Prawn from Kagoshima	

いいところ三種盛り合わせ 4800

ズワイガニゆば・ウニ・中トロ

松茸いろいろ

Matsutake mushroom

松茸と焼き茄子とイクラ	2900	松茸と合鴨と九条ネギのお出汁	4500
土佐酢ジュレ			
Matsutake mushroom ,grilled eggplant, salmon roe tosa vinegar jelly		Simmered ,matsutake mushroom, Japanese duck meat, green onion	

松茸と昆布〆真鯛の天ぷら	4500	金目鯛と里芋松茸あんかけ	4900
Deep fried matsutake mushroom, sea bream		Red snapper, taro, matsutake mushroom sauce	

松茸とマコモダケ炭火焼き	5800	松茸と真鯛の土鍋御飯	7200
〜カラスミがけ〜			
Grilled matsutake mushroom, makomodake		Matsutake mushroom, Sea bream, Clay Hotpot rice	

炙りくんせい

Smoked foods

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

食卓

揚げ物

Deep fried foods

芝海老と木ノ子かき揚げ	2200	ジャンボマッシュルーム和牛メンチカツ	2200
Deep fried shiba shrimp, mushroom		Deep fried jumbo mashrooms, wagyu minced meat cutlet	
ズワイガニ真丈と栗の春巻き	2400	伝助穴子と里芋カツ	2600
〜カニ味噌ソース〜		〜山椒バルサミコソース〜	
Deep fried snow crab dumpling, chestnut spring roll		Deep fried densuke conger eel, taro cutlet	
大きい殻ホタテと舞茸と小茄子磯辺天	2600	マコモダケと真鯛ウニ包み天ぷら	3600
Deep fried scallops, maitake mushroom, eggplant		Deep fried Manchurian Wild Rice, sea bream, sea urchin	

煮物

Simmered dish

穴子サクサク揚げと大根煮	2400	カニ真丈と里芋木ノ子あん	2600
磯辺とろろあん			
Deep fried conger eel, simmered radish seaweed grated yam sauce		Crab dumpling, taro, mushroom sauce	
合鴨とレンコンもち	2800	黒毛和牛と湯葉のしゃぶしゃぶ	3000
マコモダケ揚げ出し			
Japanese duck meat, lotus root, makomodake		Wagyu Beef , yuba “ShabuShabu”	

焼き物

Grilled

銀ダラもろ味噌一夜漬	2400	大山鶏の生姜バター炭火焼き	1900
Grilled Black Cod miso		Grilled Chicken	
北海道産 ブリ酒粕ゆず味噌焼き	2400	やわらか牛タン炭火焼き	3000
〜わさびおろしポン酢〜		〜わさびおろしポン酢〜	
Grilled yellowtail with sake lees yuzu miso		Grilled beef tongue	
対馬産伝助穴子2色炭火焼	2800	鹿児島産黒毛和牛	3500
（タレ・ゆかり塩）		シントマスターキ	
Grilled densuke conger eel		Wagyu beef steak thick frank	
神津島産金目鯛と根セロリのブイヤベース	3800	鹿児島産黒毛和牛	3700
Grilled red bream and eggplant		トモサンカク炭火焼き	
大きい殻ホタテとアスパラ	2600	Wagyu beef “tomosankaku”	
栗の白味噌バター焼き		鹿児島産黒毛和牛	4400
Grilled scallops, asparagus, chestnut		ミスジステーキ	
牛肉三種盛り	5300	Wagyu beef steak inner shoulder meat	
Beef steak Combination 3 kinds		牛肉四種盛り	7000
		Beef steak Combination 4 kinds	

	土鍋ごはん		
	Clay Hotpot rice		
ぱえりあ	3300	サンマとイクラ	3300
<small>Shokkan' s seafood "Paella"</small>		<small>Pacific saury, salmon roe</small>	
穴子と木ノ子	3600	温泉玉子と 黒毛和牛すき焼き	4000
<small>Conger eel, mushroom</small>		<small>Wagyu Beef Sukiyaki, soft boiled egg</small>	
ズワイガニと芝海老	5000	金目鯛と栗おこわ	5500
<small>Snow crab, Shiba shrimp</small>		<small>Red bream , chestnut</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>	
松茸と真鯛	7200		
<small>Matsutake mushroom, Sea bream,</small>			
追いシラス + 900		追いイクラ + 1300	追いうニ + 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

ほうじ茶のブリュレ	650	ふんわりカステラ ～抹茶小豆ソース～	650
<small>Roasted green tea brulee</small>		<small>Castella</small>	
ヨーグルトムース かぼちゃモンブラン	700	練乳わらびもち ～レモンみつ～	700
<small>Yogurt mousse, pumpkin mont blanc</small>		<small>Condensed milk bracken-starch dumpling</small>	
黒糖アイスと柿のどら焼き	700	栗とさつまいも カスタード最中	700
<small>Brown sugar ice cream, persimmon</small>		<small>Chestnut, sweet potato custard "monaka"</small>	
シャインマスカット ジェラートとゼリー	800		
<small>Shine muscat gelato, jelly</small>			
デザート3種盛り合わせ		2000	
<small>Combination dessert</small>			

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 伝統のぱえりあ スタANDARDコース」

Omakase course

8800

上記税込価格にサービス料として

10%(カウンター席、テーブル席)

12%(個室席)を頂戴致します。

