

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	わかさぎと旬野菜お浸し	1600
Liver pate between the Japanese wafers		Japanese smelt and boiled vegetable	
寒ブリのカブラ寿司	1800	磯つぶ貝旨煮	1800
Yellowtail “Turnip sushi”		Boiled Whelk	
真蛸やわらか煮と春菊	1800	空豆とウドと	1800
山東菜白和え		桜海老のキンピラ	
Boiled octopus, crown daisy, shantung vegetables mashed tofu salad		Broad bean, udo, Sakura shrimp “kinpira”	
数の子松前漬け	1900	炙り塩豚とクレソンと	2000
Herring roe “Matsumae pickles”		新玉葱サラダ	
温かい里芋と	2000	タラ白子と庄内浅葱	2000
ハマグリチャウダー		～リンゴポン酢がけ～	
Hard clam, taro hot ground soup		Soft roe, chives apple ponzu sauce	
シラスと生ウニと	2500	自家製カラスミと	2600
イクラのユッケ		新玉葱ムース	
Boiled white bait fish with sea urchin, salmon roe “yukhoe”		Dried mullet roe, seasonal onionmousse	
マグロなめろう	2700	アワビやわらか蒸し	3400
Chopped Bluefin tuna		ウニの自然薯ユッケ	
前菜色々盛り合わせ	4000		
Combination appetizers			

岩手産 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	

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	アオリイカ（京都）	2200
Assorted 3kind of sashimi (4 pieces of each)		Bigfin reef squid from Kyoto	
四種盛り合わせ	4800	大羽イワシ酢ヅ（千葉）	2000
Assorted 4kind of sashimi (4 pieces of each)		Sardine from Chiba	
五種盛り合わせ	6000	ヒラメ（宮城）	2000
Assorted 5kind of sashimi (4 pieces of each)		Flounder from Miyagi	
		赤貝（日本海）	2200
		from Sea of Japan	

刺身いいところ三種盛り合わせ 5000

アワビ・ウニ・中トロ

愛知県産 うなぎ いろいろ

Japanese eel

うなぎ茶碗蒸し	3200	うなぎと	3600
セリアんかけ		フキノトウの天ぷら	
Eel, steamed egg custard with Japanese parsley sauce		Deep fried eel, butterbur	
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	

揚げ物

Deep fried foods

海老真丈と	2200	タラ白子と新玉葱と	2400
れんこんまんじゅう唐揚げ		庄内浅葱かき揚げ	
Deep fried Shrimp dumpling, Lotus root minced ball		Deep fried soft roe, seasonal pnion, chives	
フキノトウと芽キャベツ	2500	すっぽんと黄ニラと	2600
メンチカツ		ゆり根の春巻き	
～粒マスタードあん～			
Deep fried butterbur, brussels sprouts mince cutlet		Deep fried soft shelled turtle, yellw chive, lily bulb “spring rool”	
トラフグ白子	5300		
2種天ぷら（磯辺）			
Deep fried Japanese pufferfish soft roe “Tenpura”			

煮物

Simmered dish

煮穴子と風呂吹カブ	2400	海老真丈と白菜巻き	2600
ゴボウチップのせ		トマト赤味噌シチュー	
Boiled Conger eel, turnip with burdock chips		Shrip dumpling, Chinese cabbage tomato miso “stew”	
黒毛和牛と大根おでん	2900	れんこんまんじゅうと空豆	3000
Japanese black , Japanese radish		ズワイガニあんかけ	
甘鯛酒蒸しと	4300	牛タンしゃぶしゃぶ	4500
菜の花の玉子とじ		～ウニのせ～	
Tilefish steamed with Japanese sake, canola flower with simmered eggs		Beef tongue shabu-shabu with sea urchin	

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	

燻製いいところ三種盛り合わせ 4200

牛タン・うなぎ・大山鶏

※2月のメニューです。(毎月変わります)

仕入れ状況によりメニューは異なります。

食卓

	焼き物	
	Grilled	
北海道産真鱈昆布塩炭火焼 ～菜の花ソース～	2400	大山鶏 酒盗バター炭火焼き 1900
Grilled cod with canola flower sauce		Grilled Chicken with salted fish butter sauce
愛媛産シマアジ炭火焼き ～フキノトウソース～	3000	牛タン炭火焼き ～わさびおろしポン酢～ 3000
Grilled striped jack with butterbur sauce		Grilled beef tongue
山口産甘鯛うろこ炭火焼き ～黄ニラとセリのスープ～	4000	鹿児島産 黒毛和牛 トウガラシステーキ 3500
Grilled tilefish with yellow chive, Japanese parsley soup		Wagyu beef Chuck Tender “tougarashi
トラフグ白子2種焼き (塩・醤油)	5300	鹿児島産 黒毛和牛 ミスジステーキ 4400
Grilled Japanese pufferfish soft roe		Wagyu beef steak inner shoulder meat
		鹿児島産 黒毛和牛 トモサンカク炭火焼き 3600
		Wagyu beef steak round “Tomosankaku”
北海道産合鴨と 葉玉葱の照焼き	2600	黒毛和牛三種盛り 5200
Grilled Japanese duck meat, spring onion		Japanese black Combination 3 kinds
		黒毛和牛四種盛り 7100
		Japanese black Combination 4 kinds

	土鍋ごはん	
	Clay Hotpot rice	
ぱえりあ	3300	大山鶏と空豆 3300
Shokkan's seafood “Paella”		Daisen chicken, broad bean
穴子とウド	3600	シマアジとカブ 4500
Conger eel, udo		Striped jack, turnip
ズワイガニとタラ白子	5500	蛤とイクラとわさび葉 6200
Snow crab, soft roe		Hard clam, salmon roe, wasabi leaf
ウニと真牡蠣	6500	土鍋のひつまぶし 6600
Sea urchin, oyster		Chopped kabayaki eel on rice

追いシラス **+**900 追い自然薯 **+**1000 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

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。

デザート

Dessert

くるみわらびもち	650	イチゴアイス大福	700
Walnut, bracken-starch dumpling		Strawberry ice cream Daifuku	
安納芋クリームと キンカンコンポートの どら焼き	700	焼きリンゴアイス 柚子クリームパイサンド	700
Anno sweet potato cream, kumquat compote “Dorayaki”		Baked apple ice, yuzu cream sandwich	
コーヒークリームと 紅芋モンブラン	750	酒粕バスクチーズケーキ	750
Coffee cream, sweet potato mont blanc		Sake lees Basque Cheesecake	

デザート3種盛り合わせ 2000

Combination dessert

