

## 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	飯蛸と旬野菜お浸し	1600
Liver pate between the Japanese wafers		Octopus and boiled vegetable	
ホタルイカと黄ニラ			
スナップエンドウ	1800	ズワイガニ真丈	2000
～桜味噌がけ～		磯辺出汁がけ	
<small>Firefly squid, yellow chives, snap garden peas with sakura miso</small>		Snow crab dumpling with seaweed sauce	
子持ちヤリイカ寿司	2000	パテドカンパーニュと	
		クレソンと新玉葱サラダ	2000
		～フキノトウタルタル～	
<small>Spear squid rice cake sushi</small>		Pate de campagne, watercress, seasonal onion salad	
合鴨パンチェッタと			
ホワイトアスパラ	2200	シラスと生ウニと	2500
ポタージュ		イクラのユッケ	
Japanese duck meat, white asparagus potage		<small>Boiled white bait fish with sea urchin, salmon roe "yukhoe"</small>	
蛤と山菜いろいろ			
蛤ジュレがけ	2600	自家製カラスミと焼もち	2600
<small>Hard cram, wail vegetables hard cram jelly</small>		Dried mullet roe, Roasted rice cake	
マグロなめろう	2700	アワビやわらか蒸しと	
		わさび葉	2800
<small>Chopped Bluefin tuna</small>		Steamed abalone, wasabi leaf	
前菜色々盛り合わせ	4000		
Combination appetizers			

## 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	スマイカ（兵庫）	2200
Assorted 3kind of sashimi (4 pieces of each)		Squid from Hyogo	
四種盛り合わせ	4800	イサキ（愛媛）	2000
Assorted 4kind of sashimi (4 pieces of each)		Grunt from Ehime	
五種盛り合わせ	6000	カツオ叩き（鹿児島）	2000
Assorted 5kind of sashimi (4 pieces of each)		Bonito from Kagoshima	
		ホッキ貝（北海道）	2200
		Surf clam from Hokkaido	

## 刺身いいところ三種盛り合わせ 5000

アワビ・ウニ・中トロ

## 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	

## 愛知県産 うなぎ いろいろ

### Japanese eel

う巻き	2800	うなぎとタラの芽天ぷら	3600
<small>Omelette wrapped eel</small>		Deep fried eel, aralia sprout	
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	

## 筍いろいろ

	Bambooshoot		
		フキノトウと筍の	
筍とホタルイカ沖漬け	2200	ホタテ真丈	3000
		桜葉包み天ぷら	
<small>Bambooshoot, Marinated firefly squid</small>		Deep fried Japanese butterber Bambooshoot , scallop dumpling Sakura leaf wrap	
北海道産合鴨と筍の	3400	筍と黄ニラと黒毛和牛	4000
桜味噌田楽		しゃぶしゃぶ	
<small>Japanese duck meat , Bambooshoot sakura miso paste</small>		Bambooshoot , Japanese beef , yellow chives shabu-shabu	

## 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

# 食卓

## 揚げ物

### Deep fried foods

ホタルイカと	2200	桜海老と空豆	2400
山菜かき揚げ		クリームコロッケ	
Deep fried firefly squid, wild vegetables		Deep fried Sakura shrimp, broad bean cream croquette	
本マスとアスパラと			
モッツアレラチーズ	2500	トラフグ白子	5300
湯葉春巻き		2種天ぷら（磯辺）	
Deep fried Cherry salmon, asparagus, mozzarella cheese, yuba spring roll		Deep fried Japanese pufferfish soft roe "Tenpura"	

## 煮物

### Simmered dish

ホタテ真丈とホタルイカ	2500	春キャベツと蛤	2600
春野菜玉子とじ		豆乳クラムチャウダー	
Scallops dumpling, firefly squid, spring vegetables with simmered eggs		Spring cabbage, hard clam soy milk clam chowder	
黒毛和牛のおでん4種	3000	真鯛の桜葉包み蒸し	3000
		～イクラのせ桜花あん～	
Japanese beef Oden		Steam Sea bream, rice cake Sakura leaf	
金目鯛煮付け	3300	牛タンしゃぶしゃぶ	4500
		～ウニのせ～	
Simmered red bream in Sweetened Soy Sauce		Beef tongue shabu-shabu with sea urchin	

## 焼き物

	Grilled		
北海道産 本マス炭火焼き	2400	大山鶏	1900
～春野菜香味ダレ～		酒盗バター炭火焼き	
Grilled Cherry salmon with spring vegetables flavor sauce		Grilled Chicken with salted fish butter sauce	
山口産 真鯛炭火焼き	2600	牛タン炭火焼き	3000
～空豆ソース～		～ジンジャーソース～	
Grilled sea bream with broad bean sauce		Grilled beef tongue	
飯蛸と2色アスパラ炭火焼	2600	鹿児島産 黒毛和牛	3500
～フルーツトマトマリネソース～		シンタマスターキー	
Grilled octopus, asparagus with fruit tomato sauce		Wagyu beef Knuckle	
千葉県産 金目鯛と	3200	鹿児島産 黒毛和牛	4400
葉玉葱炭火焼き		ミスジステーキ	
Grilled red bream and Leaf onion		Wagyu beef steak inner shoulder meat	
トラフグ白子2種焼き	5300	鹿児島産 黒毛和牛	3600
（塩・醤油）		トモサンカク炭火焼き	
Grilled Japanese pufferfish soft roe		～わさびおろしポン酢～	
牛肉三種盛り	5200	Wagyu beef steak round "Tomosankaku"	
Beef Combination 3 kinds		牛肉四種盛り	7100
		Beef Combination 4 kinds	

	土鍋ごはん		
	Clay Hotpot rice		
ばえりあ	3200	大山鶏と空豆	3300
Shokkan' s seafood "Paella"		Daisen chicken, broad bean	
子持ちヤリイカと山菜	3500	車海老とホタルイカと 2色アスパラ	3600
Spear squid, wild vegetables		Prawns, firefly squid, asparagus	
黒毛和牛とゆば	4400		
Japanese beef, yuba			
筍と真鯛	4800	金目鯛とわさび葉	4800
bambooshoot , Sea bream		Red bream , 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		
抹茶わらびもち	650	いちごココアムース	650
Matcha bracken-starch dumpling		Strawberry, cocoa mousse	
珈琲カステラ	650	紫芋ようかん	650
練乳ホイップ			
Coffee castella Condensed milk Cream		Sweet potato Yokan	
桜のロールケーキ	700	ブルーベリーアイス最中 ～レモンソース～	700
Sakura Swiss roll		Blueberry ice with lemon sauce	
フレッシュレモン	750	くるみアイス	750
チーズケーキ		柚子クリームパイサンド	
Fresh lemon cheesecake		Walnut ice, yuzu cream sandwich	

デザート3種盛り合わせ 2000

Assorted 3kind of dessert

デザート4種盛り合わせ 2600

Assorted 4kind of dessert

## おまかせスペシャル

「弥生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

※3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

## 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

10%(カウンター席、テーブル席)

12%(個室席)を頂戴致します。

食幹