

## 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
<span>Fresh vegetables and tomato miso</span>		Potato salad with smoked takuan	
イチゴとブラッドオレンジ	900	白レバー最中サンド	1000
<span>ヨーグルト白和え</span>		Liver pate between the Japanese wafers	
<span>Strawberry, blood orange yogurt mashed tofu</span>			
ホタテ山椒コンフィと	1600	合鴨とドライフルーツトマト	1800
<span>旬野菜お浸し</span>		クリームチーズ最中サンド	
<span>Scallops Confit with Japanese Pepper and boiled vegetable</span>		<span>Japanese duck meat, dried fruit tomato, Cream cheese between the Japanese wafers</span>	
カツオと新玉葱の	2000	ホタルイカと	
<span>クレソンサラダ</span>		スナップエンドウとウド	2000
<span>Watercress Salad with Bonito and Spring Onion</span>		～木の芽味噌がけ～	
<span>Firefly squid, snap peas, udo, with Kinome miso</span>			
ホタルイカ沖漬とゆば	2000	静岡産釜揚げ桜海老と	2000
<span>Marinate Firefly squid, yuba</span>		色々山菜～梅醤油がけ～	
<span>Sakura shrimp, wild vegetables with plum soy sauce</span>			
新玉葱茶碗蒸しと	2400	シラスと生ウニと	2500
<span>アスパラスープ～ウニのせ～</span>		イクラのユッケ	
<span>Egg Custard with Sweet Onion Asparagus Soup Shrimp</span>		<span>Boiled white bait fish with sea urchin, salmon roe "yukhoe"</span>	
自家製カラスミと焼もち	2600	蛤とホワイトアスパラと	2600
<span>Dried mullet roe, Roasted rice cake</span>		車海老の蛤ジュレ～温玉のせ～	
マグロなめろう	2700	前菜色々盛り合わせ	4000
<span>Chopped Bluefin tuna</span>		Combination appetizers	

## 岩手産 真牡蠣

### Oyster 1piece

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

## お刺身

### Sashimi

二種盛り合わせ	2600	本マグロ（三重）	2600
<span>Assorted 2kind of sashimi (4 pieces of each)</span>		Bluefin tuna from Mie	
三種盛り合わせ	3700	スマイカ（兵庫）	2200
<span>Assorted 3kind of sashimi (4 pieces of each)</span>		Squid from Hyogo	
四種盛り合わせ	4800	ニシン薬味和え（北海道）	2000
<span>Assorted 4kind of sashimi (4 pieces of each)</span>		Herring from Hokkaido	
五種盛り合わせ	6000	真鯛（香川）	2000
<span>Assorted 5kind of sashimi (4 pieces of each)</span>		Sea bream from Kagawa	
		真ダコ（静岡）	2200
		Octopus from Shizuoka	

### 刺身いいところ三種盛り合わせ 5000

毛蟹・ウニ・中トロ

## 北海道産毛蟹いろいろ

### Hair crab

毛蟹と菜の花		毛蟹と空豆の	
新生姜ジュレ	3300	新玉葱クリームコロッケ	3600
<span>Hair crab, canola flower new ginger jelly</span>		<span>Deep fried hair crab, broad bean seasonal onion cream croquette</span>	
真鯛と筍	4400	毛蟹とホワイトアスパラ	6800
毛蟹あんかけ		土鍋ご飯	
<span>Sea bream, bambooshoot hair crab sauce</span>		Hair crab, white asparagus Clay Hotpot rice	

## 愛知県産 うなぎ いろいろ

### Japanese eel

う巻き	3000	うなぎとタラの芽天ぷら	3600
Omelette wrapped eel		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	

## 炙りくんせい

### Smoked foods

二種盛り合わせ	1600	半熟玉子	800
<span>Assorted 2kind of smoked foods</span>		Soft boiled eggs	
三種盛り合わせ	2200	豚トロ	1700
<span>Assorted 3kind of smoked foods</span>		Japanese pork neck meat	
四種盛り合わせ	3100	銀鮭	1100
<span>Assorted 4kind of smoked foods</span>		Salmon	
五種盛り合わせ	3600	合鴨	2200
<span>Assorted 5kind of smoked foods</span>		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

## 揚げ物

### Deep fried foods

静岡産桜海老と		花ズッキーニの	
3種の豆かき揚げ	2200	メンチカツ	2200
<span>Deep fried Sakura shrimp, 3kind of beans</span>		～柚子胡椒チリソース～	
<span>Deep fried flower zucchini minced meat cutlet with yuzu, pepper, chili sauce</span>			
ホタルイカと筍入り	2600	ホワイトアスパラと	3000
山菜天ぷら		カマスウニ包み天ぷら	
<span>Deep fried firefly squid, bambooshoot wild vegetables</span>		Deep fried white asparagus, barracuda, sea urchin	

## 煮物

### Simmered dish

サワラと九条葱	2600	イサキ唐揚げ	2800
<span>Chinese rice wine steamed Spanish mackerel, green onion</span>		山菜ゆばあんかけ	
4種の野菜と	3000	大きい蛤と若竹煮	4000
黒毛和牛角煮		Hard shell clam, simmered bambooshoot	
4 types of vegetables, boiled Japanese beef dish			
牛タンしゃぶしゃぶ	4600	～ウニのせ～	
<span>Beef tongue shabu-shabu with sea urchin</span>			

	<b>焼き物</b>	
	Grilled	
山口産サワラ炭火焼き ～マッシュドアボカド～	2400	大山鶏 酒盗バター炭火焼き 1900
Grilled Spanish mackerel with avocado		Grilled Chicken with salted fish butter sauce
鹿児島産カマスと 行者ニンニク巻き	2600	牛タン炭火焼き ～ジンジャーソース～ 3000
木ノ芽焼き		
Grilled Barracuda and Ramps Kinome		Grilled beef tongue
愛媛産イサキと春キャベツ ～ピリ辛胡麻味噌ダレ～	3000	鹿児島産 黒毛和牛 シンタマステーキ 3500
Grilled grunt, spring cabbage with spicy sesame miso sauce		Wagyu beef Knuckle
ホタルイカとホタテと筍 新玉葱グラタン	2600	鹿児島産 黒毛和牛 ミスジステーキ 4400
Firefly Squid and Scallop, bambooshoot Gratin with Spring Onion		Wagyu beef steak inner shoulder meat
		鹿児島産 黒毛和牛 トモサンカク炭火焼き ～わさびおろしポン酢～ 3600
		Wagyu beef steak round “Tomosankaku”
牛肉三種盛り	5200	牛肉四種盛り 7100
Beef Combination 3 kinds		Beef Combination 4 kinds

### 土鍋ごはん

	Clay Hotpot rice	
ぱえりあ	3200	サワラと山菜 3600
Shokkan' s seafood “Paella”		Spanish mackerel, wild vegetables
ホタルイカと 筍とイクラ	3800	黒毛和牛おこわと温玉 4400
Firefly squid, bambooshoot Salmon roe		Japanese beef “Okowa” , soft boiled egg
合鴨骨付モモコンフィと フルーツトマト	5200	ウニと真牡蠣 6500
Japanese duck meat confit, fruit tomato		Sea urchin, oyster
土鍋のひつまぶし	6600	毛蟹とホワイトアスパラ 6800
Chopped kabayaki eel on rice		Hair crab, white asparagus

追いシラス **+**900 追いイクラ **+**1300 追いウニ **+**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	山椒薫るカステラ	650
Matcha bracken-starch dumpling		Japanese pepper castella	
ほうじ茶パンナコッタ ～せとかソース～	650	ゆずエッグタルト	700
Roasted green tea panna cotta		Yuzu egg tart	
マンゴーアイス最中	700	白味噌あんの桜もち	700
Mango ice with “Monaka”		White miso paste “Sakura mochi”	
		いちごと	
ブラッドオレンジゼリーと ホワイトチョコムース	750	パルミジャーノクリーム クレープ巻き	750
Blood Ogange jully and Wite chocolate muse		Strawberry, parmigiano cream crepe	

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

※4 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

### おまかせスペシャル

「卯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。

