

～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 Radish Pickled	
白レバー最中サンド	1000	ホタルイカ沖漬け	1200
Liver pate between the Japanese wafers		Marinate Firefly squid, lettuce	
春子鯛笹寿司	1500	ホタルイカと旬野菜辛子浸し	1600
Sea bream sasa sushi		Firefly squid with boiled vegetable	
ホッキ貝と明日葉と長葱の酢味噌和え	1600	合鴨とドライフルーツトマト	1800
Surf Clam, Angelica keikei , Japanese Leek with Vinegar miso		クリームチーズ最中サンド	
真蛸とカブと茄子ムース～レモンジュレがけ～	1800	稚鮎と長芋の南蛮漬け	2000
Octopus, turnip, eggplant mousse		Young sweetfish, Chinese yam spicy vinegar sauce	
自家製チャーシューと2色アスパラと新玉葱サラダ	2000	シラスと生ウニとイクラのユッケ	2500
Roasted pork, asparagus, seasonal onion salad		Boiled white bait fish with sea urchin, salmon roe “yukhoe”	
マグロとろろユッケ	2700	前菜色々盛り合わせ	4000
Chopped Bluefintuna, Pounded yam “yukhoe”		Combination appetizers	

～お刺身～

Sashimi

二種盛り合わせ	2600	本マグロ (三重)	2600
Assorted 2kinds 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 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Squid from Hyogo	
四種盛り合わせ	4800	イサキ炭焼霜 (愛媛)	2000
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Grunt from Ehime	
五種盛り合わせ	6000	ヒラメ (宮城)	2000
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Flounder from Miyagi	
		ホタテ昆布 (北海道)	2200
		Scallops from Hokkaido	

刺身いいところ三種盛り合わせ 5000

毛蟹新生姜ジュレがけ・ウニ・中トロ

Best choice of Sashimi (Hair crab with ginger jelly ,Sea Urchin ,Fat Tuna)

～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	牡蠣の温しやぶ	1500
Grilled oyster and leek		Oyster shabu-shabu	

～愛知県産 うなぎ いろいろ～

Japanese eel

う巻き	3000	うなぎと半熟玉子天ぷら	3600
Rolled egg omelette with eel		Deep fried eel, and soft-boiled egg Tenpura	
うなぎ蒲焼き or 白焼き	4900	土鍋のひつまぶし	6600
Kabayaki(soy souce) or Plain grilled		Chopped kabayaki eel on rice	

～北海道産毛蟹いろいろ～

Hair crab

毛蟹と茄子ムース	3000	毛蟹とフルーツトマト	3600
新生姜ジュレ		春キャベツの湯葉春巻き	
Hair crab, eggplant mousse new ginger jelly		Deep fried , Hair crab, Spring cabbage, Fruit tomato, yuba spring roll	
穴子と新じゃが饅頭	4400	毛蟹とイクラの土鍋ご飯	6800
毛蟹あんかけ			
Conger eel, seasonal potatoes “manju” hair crab seaweed sauce		Hair crab, white salmon roe Clay pot rice	

～揚げ物～

Deep fried foods

和牛メンチカツ		ハマグリ 2種(空豆・玉葱)	2500
レンコン巻き	2200	クリームコロッケ	
～柚子胡椒チリソース～			
Deep fried Grounded Wagyu meat rolling lotus with yuzu, pepper, chili sauce		Deep fried hard clam, 2types(broad bean, onion) cream croquette	
海老真丈とヤングコーン		稚鮎と	
ロールパン揚げ	2600	2色アスパラ天ぷら	2600
～アメリカーナソース～		～磯辺あん～	
Deep fried shrimp dumpling, young corn, bread roll with americane sauce		Deep fried young sweetfish, asparagus	

～炙りくんせい～

Smoked foods

二種盛り合わせ	1600	半熟玉子	800
Assorted 2kinds of smoked foods		Soft boiled eggs	
三種盛り合わせ	2200	豚トロ	1700
Assorted 3kinds of smoked foods		Japanese pork neck meat	
四種盛り合わせ	3100	銀鮭	1100
Assorted 4kinds of smoked foods		Salmon	
五種盛り合わせ	3600	合鴨	2200
Assorted 5kinds 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 4000

牛タン・うなぎ・大山鶏

Best choice of Smoked foods (Tongue, Japanese eel, Daisen Chicken)

～煮物～

Simmered dish

海老真丈とホタルイカ	2600	和牛つくねと	
ゆばワンタン～胡麻出汁～		カブと九条ネギ	2600
Shrimp dumpling, Firefly, yuba wonton with sesame soup		～牛パイタンスープ～	
黒毛和牛角煮と大根	3000	Wagyu meat balls and Turnip with Beef white broth soup	
5種の野菜あんかけ		シマアジとレンコンの	3200
4 types of vegetables sauce, boiled Japanese beef dish		新玉葱揚出あんかけ	
		Striped horse mackerel and Lotus With Onion broth soy sauce	

※5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



～焼き物～

Grilled

長崎産メダイ木ノ芽焼き ～ゴボウチップのせ～	2400	大山鶏	1900
Grilled Japanese butterfish with burdock chips		酒盗バター炭火焼き	
千葉産 稚鮎塩焼き	2400	Grilled Chicken with salted fish butter sauce	
		牛タン炭火焼き	3000
Grilled Young sweetfish		～胡麻ネギソース～	
長崎産 伝助穴子 2色焼き (塩・玉子ソース)	2600	Grilled beef tongue Sesame and green onion sauce	
Grilled conger eel with 2types sauce		鹿児島産 黒毛和牛	3500
千葉産 蛤浜焼きと 2色アスパラ	2600	シンタマステーキ	
Grilled hard clam, asparagus		Wagyu beef Knuckle	
愛媛産 シマアジと 行者にんにく炭火焼き	2900	鹿児島産 黒毛和牛	4400
		ミスジステーキ	
Grilled Striped horse mackerel and Ascetic garlic		Wagyu beef steak inner shoulder meat	
牛肉三種盛り	5200	鹿児島産 黒毛和牛	3600
Beef Combination 3 kinds		トモサンカク炭火焼き	
		～わさびおろしポン酢～	
		Wagyu beef steak round "Tomosankaku"	
		牛肉四種盛り	7100
		Beef Combination 4 kinds	

～土鍋ごはん～

Claypot rice

ぱえりあ	3200	穴子天ぷらと ヤングコーン	4000
Shokkan's seafood "Paella"		Deep fried conger eel, Young corn	
稚鮎とホタルイカ	3800	黒毛和牛	4400
		おこわと温玉	
Young sweetfish, firefly squid		Japanese beef "Okowa", soft boiled egg	
シマアジ照り焼きと 2色アスパラ	4400		
Grilled Striped horse mackerel, asparagus			
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	
土鍋のひつまぶし	6600	毛蟹とイクラの土鍋ご飯	6800
Chopped kabayaki eel on rice		Hair crab, white salmon roe Clay pot rice	

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

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

11000

おまかせ

「食幹 伝統のぱえりあ スタANDARDコース」

Omakase course

9000

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

柚子わらびもち	650	コーヒーパannaコッタ ～ブルーベリーソース～	650
Yuzu bracken-starch dumpling		Coffee panna cotta with blueberry sauce	
よもぎカステラ カラメルクリーム	700	ゆずエッグタルト	700
Mugwort castella		Yuzu egg tart	
イチゴアイス最中	700	ゴールドデンキウイ チーズケーキ	750
Strawderry ice with "Monaka"		Golden kiwi cheesecake	
バニラムース			
フルーツカクテル	700		
ライムジュレ			
Vanilla mousse			
Fruit cocktail Lime jelli			

デザート3種盛り合わせ 2000
Assorted 3kinds of dessert

デザート4種盛り合わせ 2600
Assorted 4kinds of dessert

