

～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	芝海老と旬野菜お浸し	1600
Liver pate between the Japanese wafers		Shiba shrimp with boiled vegetable	
燻製塩鮭とパプリカムース		ホタテムース	
すももの最中	1600	ズッキーニ巻きとゆば	2000
～豆腐サワークリーム～		枝豆スープ	
Smoked salmon, bell peppers mousse, plum, between the Japanese wafers with tofu cream		Scallops mousse, zucchini, yuba, green saybeans soup	
大山鶏と桃と	2000	シラスと生ウニと	2500
クレソンサラダ		イクラのユッケ	
Daisen chicken, peach, watercress salad		Boiled white bait fish with sea urchin, salmon roe "yukhoe"	
合鴨ロースと		マグロと	
焼茄子とイチジク	2600	長芋そうめんのユッケ	2800
とうもろこしスープ			
Japanese duck meat loin, Grilled eggplant, figs, corn soup		Chopped Bluefin tuna, Chinese yam noodles "yukhoe"	
前菜色々盛り合わせ	4000	本日のお吸物 1杯	1300
Combination appetizers		Soup of the day	

～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 2kinds of sashimi (4 pieces of each)		Bluefin tuna from Mie	
三種盛り合わせ	3700	サワラ叩きおろしポン酢 (三重)	2000
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Spanish mackerel from Mie	
四種盛り合わせ	4800	真鯛 (千葉)	2000
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Sea bream from Chiba	
五種盛り合わせ	6000	真蛸 (静岡)	2000
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Octopus from Shizuoka	
		ホッキ貝薬味和え (北海道)	2200
		Surf clam 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)

～兵庫産 鰻 いろいろ～

Sea eel

鰻落としと桃	2600	鰻の丸茄子梅肉包みと	3200
煎り酒ジュレ		ヤングコーンの天ぷら	
Boild sea eel, peach		Deep fried sea eel, eggplant with plum and Young corn	
with plum roasted sake jelly			
鰻塩焼き～万願寺ソース～	3200	鰻とレンコンもちと	3500
		ゴボウ鰻出汁	
		しゃぶしゃぶ	
Grilled sea eel		Sea eel, lotus root dumpling, Burdock, shabu-shabu	
with manganji chili pepper sauce			
鰻照り焼きとアスパラの土鍋ご飯	5900		
Teriyaki Sea eel, asparagus, corn clay pot rice			

～鮎いろいろ～

Ayu, Sweet fish

鮎うるか茄子包みソテー	2400	鮎とレンコンもち春巻	2400
～タデの葉クリームソース～		～万願寺ソース～	
Grilled Sweet fish, eggplant		Sweet fish, Loot dumpling, spring roll	
鮎とズッキーニ	2600	鮎唐揚げと	4000
フルーツトマト揚出汁		とうもろこし土鍋ご飯	
Deep fried Sweet fish,zucchini,tomato		Sweet fish , Corn Clay pot rice	

～煮物～

Simmered dish

スズキとイチジク	2600	カンパチ酒蒸しと丸茄子	2800
アスパラとうもろこしあん		磯辺ゆばあんかけ	
Sea bass, Figs, asparagus, corn sauce		Greater amberjack, eggplant,yuba sauce	
黒毛和牛シタマと		レンコンもちと	4400
5種野菜しゃぶしゃぶ	3800	ズッキーニ毛蟹あんかけ	
～胡麻だし～			
Wagyu beef Knuckle "Shabu-shabu", 5types of vegetables, with sesame soup		Lotus root dumpling, zucchini, hairy crab sauce	

～炙り燻製～

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)

～愛知県産 うなぎ いろいろ～

Japanese eel

うなぎ蒲焼きと焼茄子	3000	うなぎと半熟玉子天ぷら	3500
とろろがけ			
Kabayaki, Grilled eggplant with grated yam		Deep fried eel, and soft-boiled egg Tenpura	
うなぎ蒲焼き or 白焼き	5000	土鍋のひつまぶし	6600
Kabayaki(soy souce) or Plain grilled		Chopped kabayaki eel on rice	

～揚げ物～

Deep fried foods

金目鯛ととうもろこし	2400	黒毛和牛角煮と	2600
万願寺唐辛子の天ぷら		長芋唐揚げ	
Deep fried red bream, corn,		Boiled Wagyu beef dish,	
Manganji chili pepper		Deep fried chinese yam	
ホタテムースと	3400		
ウニ包み磯辺天ぷら			
Deep fried scallops mousse,			
sea urchin, seaweed			

～焼き物～

Grilled

宮城県産		大山鶏	1900
スズキコンフィ炭火焼き	2400	柚子味噌炭火焼き	
～夏野菜サルサソース～			
Grilled Sea bass		Grilled Chicken with Yuzu Miso	
with summer vegetable salsa sauce			
愛媛県産		牛タン赤ワイン味噌ダレ	3000
カンパチ胡麻ダレ焼き	2600	炭火焼き	
～クレソンのせ～			
Grilled Greater amberjack with sesame sauce		Grilled beef tongue red wine miso sauce	
千葉県産		鹿児島産 黒毛和牛	3500
金目鯛と焼茄子	3300	シタマ炭火焼き	
焼き浸し～梅風味～			
Grilled red bream, eggplant with plum		Wagyu beef Knuckle	
		鹿児島産 黒毛和牛	4400
		ミスジステーキ	
		Wagyu beef steak inner shoulder meat	
		鹿児島産 黒毛和牛	3600
		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 pot rice

ばえりあ	3200	ポークスペアリブと 新ごぼう	3300
Shokkan's seafood "Paella" カンパチとイクラ	3900	Pork spareribs, burdock 鮎唐揚げととうもろこし	4000
Greater amberjack white salmon roe 金目鯛と万願寺唐辛子	5000	Sweet fish, Corn 鱧照り焼きとアスパラ	5900
Red bream, manganji chili pepper 黒毛和牛ミスジ ステーキととろろ	6000	Teriyaki Sea eel, asparagus, corn ウニと真牡蠣	6500
Wagyu Steak and Grated yum 土鍋のひつま ぶし	6600	Sea urchin, oyster 毛蟹と芝海老	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

## ～デザート～

### Dessert

ミルクわらびもち ～ココアソース～	650	紅茶カステラ ～はちみつレモンソース～	650
Milk bracken-starch dumpling コーヒーパンナコッタ ～ブルーベリーソース～	650	Black tea castella ラズベリープリン ～ヨーグルトソース～	650
Coffee panna cotta with blueberry sauce 苺とあずきのよもぎもち	700	Raspberry pudding マンゴーチーズケーキ	750
Rice-flour dumpling Mixed with mugwort		Mango cheesecake	

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

## 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 伝統のばえりあ スタンダードコース」

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。

