

～前菜～

Appetizers

旬野菜とトマト味噌	800	和牛とクリームチーズの ポテトサラダ	900
Fresh vegetables and tomato miso		Potato salad with Wagyu Beef and Cream cheese	
白レバー最中サンド	1000	鮎やわらか煮	1600
Liver pate between the Japanese wafers		Simmered sweet fish	
大山鶏と 夏野菜サルサの最中	1600	真蛸やわらか煮と 旬野菜お浸し	1600
Daisen Chicken, summer vegetables between the Japanese wafers		Octopus with boiled vegetable	
鮎とレンコン南蛮漬け	1800	イワシコンフィと水茄子 わさび葉サラダ	2000
Sweet fish, lotus root marinated in spicy vinegar sauce		Sardine confit, eggplant, wasabi leaf salad	
ゆばとウニと イクラのユッケ	2600	マグロと 長芋そうめんのユッケ	2800
Yuba, sea urchin, salmon roe “yukhoe”		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	

～北海道産 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	白イカ (福岡)	2200
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Squid from Fukuoka	
四種盛り合わせ	4600	真蛸 (静岡)	2000
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Octopus from Shizuoka	
五種盛り合わせ	5700	石鯛 (三重)	2000
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Sea bream from Mie	
		イサキ焼霜 (愛媛)	2000
		Grunt from Ehime	

～兵庫県産 鱧 いろいろ～

Sea eel

鱧落としと夏野菜 ～梅ジュレ～	2500	鱧とズッキーニスープ ～ウニのせ～	3000
Boild sea eel, summer vegetable with plum roasted sake jelly		Sea eel, zucchini soup with sea urchin	
賀茂茄子と 鱧とうもろこし クリームコロッケ	3200	鱧と夏野菜の玉子とじ	3600
Deep fried eggplant, sea eel, corn cream croquette		Sea eel, summer vegetable with simmered eggs	
鱧天ぷらとゆばの土鍋ご飯	5600		
Deep fried sea eel, yuba clay pot rice			

～山口県産 甘鯛 いろいろ～

Tilefish

甘鯛うろこ焼き ～山椒白味噌ソース～	3500	甘鯛うろこ唐揚げと 九条ネギ～黒酢あんかけ～	3500
Grilled tilefish with Japanese pepper miso sauce		Deep fried tilefish, kujo green onion with black vinegar sauce	
甘鯛とあさり いろいろ魚介スープ	3900	甘鯛ととうもろこし 土鍋ご飯	5200
Simmered tilefish, manila clam with seafood soup		Tilefish, corn clay pot rice	

～愛知県産 うなぎ いろいろ～

Japanese eel

うなぎと焼茄子 ～焼とうもろこしソース～	3200	うなぎと半熟玉子天ぷら	3600
Eel, Grilled eggplant with grilled corn sauce		Deep fried eel, and soft-boiled egg	Tenpura
うなぎ蒲焼き or 白焼き	5200	土鍋のひつまぶし	6800
Kabayaki(soy souce) or Plain grilled		Chopped kabayaki eel on rice	

～煮物～

Simmered dish

アイナメと冬瓜 車海老そぼろあん	2800	穴子と丸ズッキーニ ゆば蒸し磯辺あん	2600
Greenling, winter melon, prawns flavored ground meat sauce		Conger eel, zucchini, yuba seaweed sauce	
合鴨と賀茂茄子 おろし玉葱揚出汁	2600	焼茄子と 黒毛和牛シントマ しゃぶしゃぶ ～胡麻だし～	3800
Deep fried Japanese duck meat, eggplant, with grated onion sauce		Grilled eggplant, Wagyu beef Knuckle "Shabu-shabu" with sesame soup	

～焼き物～

Grilled

鮎炭火焼き～うるか醤油～	2200	大山鶏 柚子味噌炭火焼き	1900
Grilled sweet fish		Grilled Chicken with Yuzu Miso	
長崎県産 穴子酒蒸し炭火焼き ～焼とうもろこしソース～	2400	牛タン炭火焼き ～ニラ葱だれ～	3000
Grilled conger eel sake steamed With Roasted corn sauce		Grilled beef tongue with leek, green onion sauce	
宮城県産 アイナメ照焼き ～叩きバジル～	2700	鹿児島県産 黒毛和牛 シントマステーキ	3500
Grilled greenling “teriyaki” with basil		Wagyu beef Knuckle 鹿児島県産 黒毛和牛 ミスジ炭火焼き	4400
合鴨と夏野菜 とうもろこしグラタン	2600	Wagyu beef steak inner shoulder meat 鹿児島県産 黒毛和牛 トモサンカク炭火焼き ～わさびおろしポン酢～	3600
Japanese duck meat, summer vegetable, corn gratin		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	

～揚げ物～

Deep fried foods

とうもろこしと 桜海老のかき揚げ	2200	穴子とレンコン 磯辺天ぷら	2600
Deep fried corn, Sakura shrimp		Deep fried Conger eel , Lotus root	
鮎のウニ大葉包み天ぷら	3400		
Deep fried sweet fish, sea urchin, perilla			

～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	4200
		牛タン・うなぎ・大山鶏	
		Best choice of Smoked foods (Tongue, Japanese eel, Daisen Chicken)	



～土鍋ごはん～

Clay pot rice

ばえりあ Shokkan's seafood "Paella"	3200	鮎と夏野菜バターソテー Sweet fish, summer vegetable butter saute	3400
黒毛和牛ブリスケと 新ごぼう	3600	穴子マーボー賀茂茄子 Conger eel, mabo eggplant	3800
Wagyu brisket, burdock			
甘鯛ととうもろこし	5200	鱧天ぷらとゆば Deep fried sea eel, yuba	5600
Tilefish, corn			
黒毛和牛ミスジ ステーキと温玉	6000	ウニと真牡蠣 Sea urchin, oyster	6500
Wagyu Steak and soft boiled egg			
土鍋のひつまぶし	6800		
Chopped kabayaki eel on rice			

追いイクラ+1300 追いうニ+2400

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	とうもろこしカスタード シュークリーム	650
Milk bracken-starch dumpling		Corn, custard, cream puff	
南高梅コンポート			
ヨーグルトゼリーと 赤紫蘇シャーベット	650	カシューナッツプリン	650
Plum compote, yogurt jelly, beefsteak plant		Cashew nuts pudding	
あずきとカラメルホイップ よもぎもち	650	桃とミルクティーのケーキ	750
Red bean, caramel whipped with mugwort mochi		Peach with Milk tea cake	
いちじくと赤ワインの チーズケーキ	750		
Figs, red wine 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～

「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
11000

※7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
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。

