

～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 白レバーと ラズベリーソース	1100	Potato salad with Wagyu Beef and Cream cheese ホタテマリネと桃 マスカルポーネ白和え	1600
最中サンド Liver pate, raspberry sauce between the Japanese wafers		Scallops marinade, peach mascarpone mashed tofu	
蛸やわらか煮と トロトロ玉葱	1800	黒豚しゃぶとクレソンの 温玉サラダ ～胡麻ポン酢～	2100
Simmered octopus, melty onion		Kurobuta pork shabu, watercress salad with sesame ponzu sauce	
玉子豆腐と夏野菜 ～スッポンジュレ～	2400	鱧落としと水茄子と シャインマスカット ～梅ジュレ～	2600
Egg tofu, summer vegetables Soft shelled turtle jelly		Sea eel, eggplant, shine muscat with plum gelee	
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 Combination appetizers	4000	本日のお吸物 1杯 Soup of the day	1300

～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 (石川)	2600
Assorted 2kinds of sashimi (4 pieces of each)		Bluefin tuna from Ishikawa	
三種盛り合わせ	3700	白イカ (長崎)	2200
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Squid from Nagasaki	
四種盛り合わせ	4600	カツオ叩き (宮城) 大葉ジェノベーゼ	2000
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Bonito from Miyagi	
五種盛り合わせ	5700	真鯛 (千葉)	2000
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Sea bream from Chiba	
		水蛸～梅肉添え～(北海道) Octopus from Hokkaido	2000

刺身いいところ四種盛り合わせ 5000

イクラおろし・ウニ・中トロ・鱧おとし

Best choice of Sashimi ( salmon roe ,Sea Urchin ,Fat Tuna, Boild sea eel )

～愛知県産 うなぎ いろいろ～

Japanese eel

うざくとプチトマト	2900	うなぎと半熟玉子天ぷら	3600
Grilled eel with cucumber		Deep fried eel, and soft-boiled egg	Tenpura
		in vinegar, cherry tomato	
うなぎ蒲焼き or 塩焼き	5200	土鍋のひつまぶし	6800
Kabayaki(soy souce) or Salt- grilled		Chopped kabayaki eel on rice	

～北海道産 毛蟹 いろいろ～

Hairy crab

毛蟹と旬野菜お浸し	1900	毛蟹ととうもろこしムース ～新生姜ジュレがけ～	3400
Hairy crab, boiled vegetables		Hairy crab, corn mousse with new ginger jelly	
毛蟹ととうもろこし ゆば焼売	3400	穴子と賀茂茄子毛蟹あん	4600
Hairy crab, corn yuba steamed dumpling		Conger eel, eggplant with hairy crab sauce	
毛蟹とフワフワ玉子の土鍋ご飯	6200		
Omelet, hairy crab clay pot rice			

～煮物～

Simmered dish

車海老といちじく とうもろこしあんかけ	2400	メダイと九条ネギ 酒蒸し～梅肉風味～	2600
Prawns, figs with corn sauce		Sake steamed , Japanese butterfish, kujo green onion with plum	
太刀魚唐揚げと夏野菜 黒酢あんかけ	3000	ゆばと黒毛和牛シンタマ しゃぶしゃぶ～胡麻だし～	3800
Deep fried scabbard fish, summer vegetables with black vinegar sauce		Yuba, Wagyu beef Knuckle “Shabu-shabu” with sesame soup	

～揚げ物～

Deep fried foods

アスパラと車海老 アメリカーナ クリームコロッケ	2200	鱧とシマアジフライ	2800
Deep fried asparagus, prawn, americaine cream croquette		Deep fried Sea eel, striped jack	
黒毛和牛と いちじくマスカルポーネ 挟み天ぷら	2900	穴子と道明寺ウニのせ のり巻天ぷら	3500
Japanese wagyu beef Deep fried figs, mascarpone		Deep fried conger eel, glutinous rice with sea urchin seaweed roll	

～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)



## ～焼き物～

### Grilled

愛知県産 鮎コンフィ ～山椒白味噌ソース～ Grilled Sweet fish confit with Japanese pepper white miso sauce	2200	大山鶏 柚子味噌炭火焼き Grilled Chicken with Yuzu Miso	1900
長崎県産 メダイ炭火焼き ～プチトマトソース～ Grilled Japanese butterfish with cherry tomato sauce	2400	牛タン炭火焼き ～おろしポン酢～ Grilled beef tongue with grated radish ponzu sauce	3000
鹿児島県産シマアジ炭火焼き ～柚子風味～ Grilled striped jack with yuzu	2800	鹿児島県産 黒毛和牛 シンタマステーキ Wagyu beef Knuckle	3500
千葉県産 太刀魚塩焼き 万願寺唐辛子の揚げ浸し Grilled scabbard fish with manganji chili pepper	3000	鹿児島県産 黒毛和牛 ミスジ炭火焼き Wagyu beef steak inner shoulder meat	4400
鱧とアスパラの照り焼き Grilled sea eel, asparagus "teriyaki"	2900	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～ Wagyu beef steak round "Tomosankaku"	3600
合鴨と賀茂茄子 白味噌グラタン Japanese duck meat, eggplant white miso gratin	2700		
牛肉三種盛り Beef Combination 3 kinds	5200	牛肉四種盛り Beef Combination 4 kinds	7100

## ～土鍋ごはん～

### Clay pot rice

ばえりあ Shokkan's seafood "Paella"	3200	ホタテと真蛸 Scallops, octopus	3500
鮎コンフィと賀茂茄子 Sweet fish confit, eggplant	3500	黒毛和牛ブリスケット 新ごぼう Wagyu brisket, burdock	3600
穴子天ぷらとゆば Deep fried conger eel, yuba	3600	シマアジ照り焼きと 5種の葱 Grilled Striped jack teriyaki, onion various	4400
太刀魚ととうもろこし Scabbard fish, corn	5000	鱧とイクラ Sea eel, salmon roe	5500
黒毛和牛ミスジ ステーキと温玉 Wagyu Steak and soft boiled egg	6000	毛蟹とフワフワ玉子 Omelet, hairy crab	6200
ウニと真牡蠣 Sea urchin, oyster	6500	土鍋のひつまぶし Chopped kabayaki eel on rice	6800

追いイクラ+1300 追いうニ+2600

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

ほうじ茶わらびもち ～ゆずみつ～ Roasted green tea bracken-starch dumpling	650	とうもろこしカスタード シュークリーム Corn, custard, cream puff	650
胡麻カステラ ～レモンクリーム～ Sesame castella with lemon cream	650	練乳ムースの宇治金時 Condensed milk mousse with green tea and sweet red beans	700
ネクタリンコンポートと 新生姜アイスの最中 Nectarine compote, new ginger ice between the Japanese wafers	700	桃とシャインマスカットの ミルクレープ Peach, shine muscat mille crepe	750

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

※8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 スタンダードコース」  
Omakase course  
9000

## ～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

## ～おまかせスペシャル～

「葉月の贅沢素材を詰め込んだ 選べる土鍋コース」  
Omakase special course  
14000

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。

