

～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 新さんま寿司	1500
最中サンド		Pacific saury SUSHI	
Liver pate, raspberry sauce between the Japanese wafers			
トコブシと旬野菜お浸し	1600	焼き落花生	1600
Small abalone, boiled vegetables		Grilled peanut	
真蛸やわかか煮と茄子煮	1800	真鰯酢メとズッキーニ ～梨酢ジュレ～	1800
Simmered octopus and eggplant		Horse Mackerel marinated in vinegar and zucchini with pear vinegar gelee	
煮穴子ゆば巻き	2000	合鴨とイチジクと 春菊サラダ	2200
～万願寺ジェノベーゼソース～		Duck and fig, crown daisy salad	
Boiled conger eel and Tofu skin roll Manganji pepper Genovese sauce			
鱧落としと水茄子と シャインマスカット	2600	マグロと 長芋そうめんのユッケ	2800
～梅ジュレ～		Chopped Bluefin tuna, Chinese yam noodles "yukhoe"	
Sea eel, eggplant, shine muscat with plum gelee			
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	

～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 (福岡)	2200
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Squid from Fukuoka	
四種盛り合わせ	4600	カマス炙り 薬味和え (愛知)	2200
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Grilled Barracuda from Aichi	
五種盛り合わせ	5700	甘エビ(北海道)	2200
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Deep water shrimp from Hokkaido	
		カンパチ胡麻ダレ (愛媛)	2000
		Amberjack from Ehime	

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)

～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	

～愛知県産 うなぎ いろいろ～

Japanese eel

うざく土佐酢ジュレがけ	2900	うなぎと半熟玉子天ぷら	3600
Grilled eel with cucumberin, tosa vinegar		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 lightly grilled		Chopped kabayaki eel on rice	

～ウニいろいろ～

Sea urchin

ゆばとウニと イクラのユッケ	2600	車海老とウニ磯辺天ぷら	3000
Yuba, sea urchin, salmon roe "yukhoe"		Deep fried prawn, sea urchin, seaweed	
牡蠣茶碗蒸し～ウニのせ～	3200	鱧とウニ炭火焼き	4200
Steamed egg custard oyster with sea urchin		Grilled sea eel, sea urchin	
ウニと真牡蠣の土鍋ご飯	6500		
Sea urchin, oyster clay pot rice			

～煮物～

Simmered dish

合鴨と里芋白味噌仕立て	2400	ホタテ真丈とカブ 菊花あんかけ	2600
Japanese duck meat, taro with white miso		Scallops dumpling, turnip	
真鯛酒蒸しと茄子	2800	イサキと舞茸 ゆばあんかけ	3200
真鯛出汁玉子スープ		Grunt, maitake mushroom yuba sauce	
Sea bream, eggplant egg soup			
ゆばと黒毛和牛シントマ	3800		
しゃぶしゃぶ～胡麻だし～			
Yuba, Wagyu beef Knuckle "Shabu-shabu" with sesame soup			

～揚げ物～

Deep fried foods

真蛸と舞茸天ぷら	2200	ホタテ真丈ゆば巻きと アスパラ天ぷら	2400
Deep fried octopus, maitake mushroom		Deep fried scallops dumpling, asparagus	
レンコンと ズッキーニ和牛メンチカツ	2500	鱧と里芋と銀杏唐揚げ ～パルミジャーノがけ～	2600
Deep fried lotus root, zucchini wagyu beef minced cutlet		Deep fried Sea Eel,Taro,and Gingko Nuts with Parmigiano	
甘鯛うろこ唐揚げ 九条ネギあん	4200		
Deep fried tilefish with kujo green onion 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 4200

牛タン・うなぎ・大山鶏

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



～焼き物～

Grilled

兵庫県産 真鯛炭火焼き ～マッシュルームソース～ Grilled sea bream with Mushroom sauce	2500	大山鶏 柚子味噌炭火焼き Grilled Chicken with Yuzu Miso	1900
長崎県産 イサキ柚子醤油焼きと とろとろ玉葱 Grilled s Grunt with Soy sauce and Onion	3000	牛タン炭火焼き ～柚子胡椒ソース～ Grilled beef tongue	3300
山口県産 甘鯛うろこ焼き ～万願寺ソース～ Grilled tilefish with manganji chili pepper sauce	4200	鹿児島県産 黒毛和牛 シンタマスターキ Wagyu beef Knuckle	3500
北海道産合鴨と レンコン炭火焼き ～赤ワイン味噌ソース～ Grilled Duck and lotus root, red wine miso sauce	2600	鹿児島県産 黒毛和牛 ミスジ炭火焼き Wagyu beef steak inner shoulder meat	4400
		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
牛肉三種盛り	5300	牛肉四種盛り	7200
Beef Combination 3 kinds		Beef Combination 4 kinds	

～土鍋ごはん～

Clay pot rice

ばえりあ Shokkan's seafood “Paella”	3200	穴子と里芋と銀杏 Conger eel, taro, Ginkgo	3600
車海老とトコブシ prawn, Small abalone	3800	黒毛和牛と 舞茸の玉子とじ Wagyu amd maitake mushroom with simmered eggs	4200
マグロと真鯛 胡麻ダレお茶漬け Tuna, sea bream sesame sauce, rice with tea	4900	鱧とイクラ Sea eel, salmon roe	5500
甘鯛と万願寺唐辛子と マッシュルーム Tilefish, manganji chili pepper, mushroom	6000	黒毛和牛 ミスジステーキと温玉 Wagyu Steak and soft boiled egg	6000
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

ココアキャラメルプリン Cocoa caramel pudding	600	焼とうもろこしと ほうじ茶2種のカステラ Grilled corn, roasted green castella	700
コーヒーわらびもち ～シナモンみつ～ Coffee bracken-starch dumpling	700	練乳ムースの宇治金時 Condensed milk mousse with green tea and sweet red beans	700
シャインマスカットゼリー ミルクレープ shine muscat jelly mille crepe	750	コリンキームースと 安納芋アイス Anno Sweet Potato Ice and Pumpkin Mousse	750
カボチャカスタードタルト Pumpkin custard tart	750	バスクチーズケーキ ～イチジクソース～ Burnt Basque Cheesecake with figs sauce	800

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

※9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

～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～

「長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。

食幹