

～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 最中サンド	1100	揚げ落花生と揚げ銀杏	1400
Liver pate, raspberry sauce between the Japanese wafers		Fried peanuts, fried ginkgo nuts	
鯛コンフィと旬野菜お浸し	1600	真蛸やわらか煮と里芋煮	1900
Sardine confit. boiled vegetables		Simmered octopus and Taro	
ホタテと柿と アボカド胡麻白和え	1800	サンマと茄子と レンコン黒酢南蛮漬	1800
Scallop, Persimmon and Avocado with Sesame Tofu Dressing		Pickled Pacific Saury, Eggplant, and Lotus Root in Black Vinegar.	
サツマイモ真丈と 自家製ベーコンの マッシュルームスープ	2000	チキンハムと 焼ラディッキオと焼レタス マッシュルームサラダ	2000
Mushroom soup with Sweet Potato Dumplings and Homemade Bacon.		Chicken ham and Lettuce mushroom salad	
赤貝と九条葱と長葱 辛子酢味噌がけ	2400	ゆばとウニと イクラのユッケ	2600
Ark shell, Kujo leeks with miso mustard vinegar sauce		Yuba, sea urchin, salmon roe “yukhoe”	
マグロと 長芋そうめんのユッケ	2800	前菜色々盛り合わせ	4000
Chopped Bluefin tuna, Chinese yam noodles “yukhoe”		Combination appetizers	
本日のお吸物 1杯	1300		
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	2700	本マグロ (石川)	2800
Assorted 2kinds of sashimi (4 pieces of each)		Bluefin tuna from Ishikawa	
三種盛り合わせ	3800	白イカ (長崎)	2200
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Squid from Nagasaki	
四種盛り合わせ	4700	ホタテ昆布ヅ (北海道)	2200
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Scallop from Hokkaido	
五種盛り合わせ	5800	黒鯛 (千葉)	2000
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Black sea bream from Chiba	
		鯉のわら焼き (宮城) ～青のりポン酢～	2000
		Straw-grilled bonito from Miyagi	
刺身いいところ三種盛り合わせ	4800		
		イクラおろし・ウニ・中トロ	
		Best choice of Sashimi (salmon roe ,Sea Urchin ,Fat Tuna,)	

～愛知県産 うなぎ いろいろ～

Japanese eel

うなぎの茶碗蒸し	3000	うなぎと半熟玉子天ぷら	3600
Eel with steamed egg custard		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	

～北海道産 毛蟹 いろいろ～

Hairy crab

毛蟹とカボチャムース 土佐酢ジュレがけ	2400	毛蟹と栗 豆乳クリームコロケ	4200
Hairy crab, pumpkin mousse with tosa vinegar		Deep fried hairy crab, chestnut soy milk cream croquette	
毛蟹とアオリイカ ゆばしゅうまい	4400	サンマと里芋と茄子 毛蟹あん	4800
Hairy crab, squid steamed yuba dumpling		Pacific Saury, taro, eggplant with hairy crab sauce	
		毛蟹と舞茸の土鍋ご飯	7200
		Hairy crab, maitake mushroom clay pot rice	

～揚げ物～

Deep fried foods

アオリイカと里芋天ぷら	2000	真蛸と舞茸天ぷら	2200
Deep fried squid and taro		Deep fried octopus, maitake mushroom 里芋と	
カマスと色々キノコ春巻き	2400	ジャンボマッシュルーム 和牛メンチカツ	2400
Barracuda and Various Mushroom Spring Rolls.		Deep fried Big mushroom and wagyu beef minced cutlet	
マコモダケとレンコン 車海老真丈挟み天ぷら	2600	サンマと栗 ウニ大葉包み天ぷら	3500
Makomotake, Lotus Root and Prawn dumpling Tempura		Pacific Saury, Chestnut and Sea Urchin Tempura Wrapped in Perilla Leaf	

～煮物～

Simmered dish

車海老真丈と里芋 焼茄子クリーム煮	2600	サワラとレンコン 色々キノコの揚げ出し	2900
Prawn dumpling In Taro grilled eggplant Cream Sauce		Deep-fried Japanese Spanish Mackerel, Lotus Root and Various Mushrooms,	
黒毛和牛肩ロースと ごぼうしゃぶしゃぶ	3400	黒毛和牛シントマと マコモダケ万願寺唐辛子 ～XO 醬あんかけ～	3900
Wagyu beef Knuckle, Burdock, "Shabu-Shabu"		Wagyu beef Knuckle, Makomotake and Manganji Pepper with xo sauce Thick Sauce.	
金目鯛栗蒸しゆばあんかけ	4600		
Red dream Steamed Chestnuts, With Yuba Starchy 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

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)

食
卓

～焼き物～

Grilled

石川県産 サワラ炭火焼き ～栗白味噌ソース～ Grilled Spanish Mackerel, with Chestnut white miso sauce	2600	大山鶏 柚子味噌炭火焼き Grilled Chicken with Yuzu Miso	1900
大分県産 カマス炭火焼き ～焼茄子ソース～ Grilled Barracuda Grilled eggplant sauce.	3400	牛タン炭火焼き ～柚子胡椒ソース～ Grilled beef tongue	3300
神津島産 金目鯛照焼き ～色々キノコソテー～ Grilled Red sea dream "teriyaki" with mushroom saute	4200	鹿児島県産 黒毛和牛 シンタマステーキ Wagyu beef Knuckle	3500
北海道産 合鴨と レンコン炭火焼き ～八丁味噌ダレ～ 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 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 Beef Combination 3 kinds	5300	牛肉四種盛り Beef Combination 4 kinds	7200

～土鍋ごはん～

Clay pot rice

ぱえりあ Shokkan's seafood "Paella" サワラとマコモダケ ピリ辛ゆばあん Spanish Mackerel, Makomotake	3200 4000	蛸とアオリイカ Octopus, squid 黒毛和牛 すき焼きと九条ネギ Wagyu Sukiyaki and Kujo leeks.	3600 4400
カマスとイクラと栗 Barracuda, salmon roe, Chestnuts.	5500	黒毛和牛 ミスジステーキと温玉 Wagyu Steak and soft boiled egg	6000
金目鯛と木ノ子と栗 Red sea dream and Various Mushrooms,chestnut	6200	ウニと真牡蠣 Sea urchin, oyster	6500
土鍋のひつまぶし Chopped kabayaki eel on rice 追いイクラ+1300 お茶漬け出汁 450 赤出汁 700 漬け物盛り合わせ 800	6800	毛蟹と舞茸 Hairy crab, maitake mushroom 追いウニ+2600	7200

～デザート～

Dessert

栗とマスカルポーネクリーム 最中サンド Chestnut and mascarpone cream sandwich crispy wafers made from pounded rice	600	黒胡麻カステラ Black sesame castella	650
黒糖ミルクわらびもち Brown sugar, milk bracken-starch dumpling	700	紫芋スイートポテト Purple suite potato cake	750
小豆ホイップと 安納芋クレープアイス Whipped Red Beans and Anno Sweet Potato Crape Ice Cream	750	カボチャのロールケーキ Pumpkin roll cake	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

※10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 伝統のぱえりあ スタANDARDコース」
Omakase course
9000

～つまみかせ～

「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～

「神無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。

