

～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 白レバーの最中サンド ～ラズベリーソース～	1100	Potato salad with Wagyu Beef and Cream cheese 豚角煮のちまき稲荷寿司	1300
Liver pate, raspberrry sauce between the Japanese wafers		Chimaki-style Inari Sushi with Braised Pork Belly	
蛸と旬野菜お浸し	1600	ワカサギと茄子と レンコンの南蛮漬	1600
Octopus boiled vegetables		Pickled Surf Melts, Eggplant, and Lotus Root	
あん肝と 2色菊花おろしポン酢	1800	温かい菊芋もちと 鶏そぼろスープ	1800
Monkfish liver, chrysanthemum grated radish ponzu sauce		Jerusalem artichoke mochi, minced chicken soup	
車海老とマコモダケと ブロッコリー XO 醬キンピラ	2000	炙り煮穴子と柿と 春菊のサラダ	2000
Prawn, makomodake, broccoli XO sauce kinpira		Simmered conger eel. Persimmon, crown daisy salad	
タラ白子と 三種野菜のなます リンゴポン酢	2200	ゆばとウニと イクラのユッケ	2800
Soft roe, 3kinds of vegetables vinegared with apple ponzu		Yuba, sea urchin, salmon roe “yukhoe”	
マグロと焼茄子タルタル 土佐酢ジュレ	2900	ズワイガニとウニ カリフラワームース	3500
Bluefin tuna, Grilled eggplant tar tar with tosa vinegar		Snow crab crab, sea urchin and cauliflower mousse	
前菜色々盛り合わせ	4000		
Combination appetizers			

～岩手県産 真牡蠣～

Oyster 1piece

生牡蠣	1400	牡蠣のサクサク揚げ	1500
Fresh oyster		Deep fried oyster	
焼き牡蠣と九条ネギ	1500	牡蠣の温しゃぶ	1600
Grilled oyster and leek		Oyster shabu-shabu	

～お刺身～

Sashimi

二種盛り合わせ	2700	本マグロ (三重)	2800
Assorted 2kinds of sashimi (4 pieces of each)		Bluefin tuna from Mie	
三種盛り合わせ	3800	スマイカ (兵庫)	2200
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Squid from Hyogo	
四種盛り合わせ	4700	ホッキ貝薬味和え(北海道)	2200
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Surf clam from Hokkaido	
五種盛り合わせ	5800	ヒラメ (北海道)	2000
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Flounder from Hokkaido	
		サワラのわら焼き (千葉) ～柿ポン酢～	2000
		Straw-grilled Spanish mackerel from Chiba	

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

うなぎと 縮みほうれん草の柳川鍋	3600	うなぎと半熟玉子天ぷら	3600
Eel, spinach egg binding		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	

～山口県産 トラフグ いろいろ～

Japanese pufferfish

トラフグタタキと焼茄子 ～ゆずオイルがけ～	3400	トラフグと海老芋唐揚げ	4600
Seared Japanese pufferfish with yuzu sauce		Deep fried Japanese pufferfish and taro	
トラフグと マコモダケ炭火焼き	4600	トラフグと舞茸と 九条葱の小鍋仕立て	4800
Grilled Japanese pufferfish, makomodake		Japanese pufferfish, maitake mushroom, with shimonita green onion sauce	Kujo green onion small potstyle

～煮物～

Simmered dish

タラ白子と海老芋 白味噌バター	2600	合鴨と聖護院大根 色々木ノ子スープ	2600
Soft roe, taro with White Miso Butter		Japanese duck meat, shogoin radish, mushroom soup	
ブリと安納芋 天王寺カブあんかけ	2900	黒毛和牛肩ロースと ごぼうしゃぶしゃぶ	3400
Yellowtail and Anno Sweet Potato with Ten-nouji Turnip Sauce		Wagyu beef Knuckle, Burdock, "Shabu-Shabu"	
車海老と芝海老の水餃子 ズワイガニあんかけ	3600		
Shrimp and Prawn Boiled dumplings snow crab sauce			

～揚げ物～

Deep fried foods

真ダラと银杏と 熟成じゃが芋かき揚げ ～パルミジャーノがけ～	2200	ズワイガニと 縮みほうれん草 クリームゆば春巻き	2600
Deep fried mixed codfish, ginkgo, potato with parmigiano		Deep fried snow crab, spinach cream yuba spring roll	
タラ白子と 車海老と安納芋フライ ～菊芋アメリカーナソース～	2900	甘鯛と茄子 ウニ大葉包み天ぷら	4200
Deep fried soft roe, prawn, sweet potato with Jerusalem artichoke americaine sauce		Deep fried tilefish eggplant Sea Urchin Tempura Wrapped in Perilla Leaf	

～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

北海道産 ブリ炭火焼き ～胡麻照焼きソース～ Grilled yellowtail with sesame teriyaki sauce	2400	大山鶏 柚子味噌炭火焼き Grilled Chicken with Yuzu Miso	1900
北海道産 真ダラのバター炭火焼き ～下仁田葱ソース～ Grilled codfish with shimonita green onion sauce	2600	牛タン炭火焼き ～りんごおろしダレ～ Grilled beef tongue with grated apple sauce	3400
山口県産 甘鯛うろこ炭火焼きと 聖護院大根焼き浸し Grilled tilefish and Shogoin Radish with Bonito soup stock	4600	鹿児島県産 黒毛和牛 シシタマステーキ Wagyu beef Knuckle	3600
黒毛和牛つくね炭火焼き ～木ノ子ソテー温玉のせ～ Grilled Wagyu beef meatball with sauteed mushrooms	2500	鹿児島県産 黒毛和牛 ミスジ炭火焼き Wagyu beef steak inner shoulder meat	4500
牛肉三種盛り Beef Combination 3 kinds	5400	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"	3700
		牛肉四種盛り Beef Combination 4 kinds	7300

～土鍋ごはん～

Clay pot rice

ぱえりあ Shokkan's seafood "Paella"	3400	穴子と自然薯 Conger Eel and Japanese Yam	3900
ブリと色々木ノ子 Yellowtail, mushroom	3800	黒毛和牛 すき焼きと九条ネギ Wagyu Sukiyaki and Kujo green onion	4400
ズワイガニとタラ白子 Queen crab and soft roe	5800	甘鯛とマコモダケ Tilefish and Makomodake	6200
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	自然薯一個 + 400 追いイクラ + 1600 追いウニ + 2600	
お茶漬け出汁 450 赤出汁 700 漬け物盛り合わせ 800			

「麺」 温かい黒毛和牛とセリ 五島うどん 一杯 2000

～デザート～

Dessert

シャインマスカットと 白味噌カスタード 最中サンド Shine muscat and white miso custard sandwich crispy wafers made from pounded rice	600	ヨーグルトムースと 洋梨コンポートゼリー Yogurt mousse and pear compote jelly	650
かぼちゃカステラ Pumpkin castella	700	栗のカスタード シュークリーム Chestnut custard cream puff	700
ピスタチオプリンと 焼きリンゴ Pistachio pudding and baked apple	750	抹茶ティラミス Maccha Tiramisu	750
バスクチーズケーキ ～イチジクカラメルソース～ Burnt Basque Cheesecake with figs, caramel 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

※11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。

