

～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	
磯つぶ貝煮	1800	イワシ胡麻和えと旬野菜お浸し	1800
Simmered Whelk		Sardine with sesame dressing boiled vegetables	
真蛸やわか煮と浅葱	2000	空豆唐揚げ	1800
Simmered Octopus and leek		パルミジャーノがけ	
トラフグとごぼう豆腐と黄ニラのお出汁	2200	サワラと焼茄子テリーヌとフルーツトマトのサラダ	2000
Japanese pufferfish, burdock tofu, yellow chives soup		Spanish mackerel, grilled eggplant terrine, fruit tomato salad	
合鴨とグリーンリーフと苺のサラダ	2200	ゆばとウニとイクラのユッケ	2800
Duck and Green leaf and strawberry salad		Yuba, sea urchin, salmon roe "yukhoe"	
カラスミもち	2600	マグロと焼茄子タルタル	2900
		～土佐酢ジュレ～	
Dried mullet roe mochi		Bluefin tuna, Grilled eggplant tar tar with tosa vinegar	
前菜色々盛り合わせ	4000		
Combination appetizers			

～岩手県産 真牡蠣～

Oyster 1piece

生牡蠣	1600	牡蠣のサクサク揚げ	1700
Fresh oyster		Deep fried oyster	
焼き牡蠣と九条ネギ	1700	牡蠣の温しゃぶ	1700
Grilled oyster and leek		Oyster shabu-shabu	

～お刺身～

Sashimi

二種盛り合わせ	2700	本マグロ (和歌山)	2800
Assorted 2kinds of sashimi (4 pieces of each)		Bluefin tuna from Wakayama	
三種盛り合わせ	3800	車海老～海老味噌醤油～(長崎)	2200
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Prawn with miso soy sauce from Nagasaki	
四種盛り合わせ	4700	アオリイカ (千葉)	2200
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Squid from Chiba	
五種盛り合わせ	5800	穴子炙り～ポン酢ジュレ～(長崎)	2200
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Grilled conger eel from Nagasaki	
		石カレイ (宮城)	2000
		Flounder 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 3kinds of Sashimi ( salmon roe ,Sea Urchin ,Fat Tuna, )

～愛知県産 うなぎ いろいろ～

Japanese eel

うなぎとごぼうと九条葱の玉子とじ	3600	うなぎと半熟玉子天ぷら	3600
Eel, burdock, green onion 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	

～島根県産 ノドグロ いろいろ～

Black throat seaperch

ノドグロ炭火焼き		ノドグロ唐揚げと天ぷら	
半身 4800 一匹 9600		半身 4800 一匹 9600	
Grilled Black throat seaperch		Deep fried Black throat seaperch	
ノドグロ煮付け		ノドグロとレンコンと	11000
半身 4800 一匹 9600		九条葱の土鍋ご飯	
Simmered Black throat seaperch		Black throat seaperch, lotus root, green onion clay pot rice	

～揚げ物～

Deep fried foods

すっぽんと银杏とセリ	2400	カンパチとカリフラワーのフライ	2400
ゆば春巻き		～マスタードタルタル～	
Soft-shelled turtle, ginkgo nuts,Japanese parsley Tofu skin Spring roll		Deep fried Amberjack cauliflower with mustard tartar sauce	
ズワイガニ真丈		トラフグと空豆の天ぷら	3800
レンコン巻きと	2600		
フキノトウ天ぷら			
Deep fried snow crab dumpling wrap lotus root and butterbur		Deep fried Japanese pufferfish, broad bean	
甘鯛と海老芋の唐揚げ	3800	タラの芽と	4200
～フキノトウ白味噌ソース～		和牛ウニ包み天ぷら	
Deep fried , Tilefish, taro with japanese butterbur white miso sauce		Deep fried Fatsia sprouts, wagyu beef, sea urchin	
長崎県			
トラフグ白子天ぷら(80g)	5800		
Deep fried Japanese pufferfish roe			

～炙り燻製～

Smoked foods

二種盛り合わせ	1600	半熟玉子	800
Assorted 2kinds of smoked food		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 4300

牛ホホ・うなぎ・京丹波地鶏

Best choice of Smoked foods ( Beef cheek meat , Japanese eel, Chicken)

～焼き物～

Grilled

島根県産 メダイ炭火焼き	2600	京丹波地鶏炭火焼き	2800
～フキノトウ白味噌ソース～		～葱ニラタレ～	
Grilled Japanese butterfish with japanese butterbur white miso sauce		Grilled Chicken with green onion, Chinese chives sauce	
愛媛県産		北海道産 黒毛和牛	3600
カンパチ酒盗ダレ炭火焼き	2800	シントマステーキ	
～ほうれん草バターソース～			
Grilled Amberjack with spinach butter saute		Wagyu beef Knuckle	
島根県産		北海道産 黒毛和牛	4500
甘鯛と春野菜の焼浸し	3800	ミスジステーキ	
Grilled Tilefish with Spring vegetables Soup stile		Wagyu beef steak inner shoulder meat	
長崎県産		北海道産 黒毛和牛	3700
トラフグ白子炭火焼(80g)	5800	トモサンカク炭火焼き	
Grilled Japanese pufferfish roe,		Wagyu beef steak round "Tomosankaku"	
		国産ハラミ炭火焼き	4200
		Char-grilled Japanese Beef Skirt Steak	
牛肉三種盛り	5700	牛肉四種盛り	7800
Beef Combination 3 kinds		Beef Combination 4 kinds	

～煮物～

Simmered dish

ズワイガニ真丈と海老芋	2800	大根と牛ホホの	3300
山菜あんかけ		3 種味噌煮込み	
Snow crab dumpling, taro with wild vegetable sauce		Miso Simmered Beef cheek and other 3 kinds	
蛤とメダイのカブあんかけ	3400	神戸牛と菜の花の	4800
		胡麻ダレしゃぶしゃぶ	
Hard clam, japanese butterfish, radish sauce		Kobe Beef and Canola flowers sesame Shabu-shabu	



## ～土鍋ごはん～

### Clay pot rice

ばえりあ Shokkan's seafood "Paella"	3400	メダイと九条葱と梅 Japanese butterfish, green onion, plum	3800
カンパチとレンコン Amberjack, lotus root	4200	京丹波地鶏と ほうれん草玉子とじ Chicken, spinach egg binding	4500
牛ホホとごぼう Beef cheek and burdock	4600	磯つぶ貝と蛤と菜花 Whelk, Clam, Canola Flower	5200
国産ハラミと黄ニラと温玉 Japanese Beef Skirt Steak, yellow chives, soft boiled egg	6200	甘鯛と山菜 Tilefish, wild vegetable	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
ノドグロとレンコンと九条葱	11000		

追いイクラ+1600      追いウニ+2900

お茶漬け出汁 450   赤出汁 700   漬け物盛り合わせ 800

カラスミとすっぽん雑炊 一杯 1800

## ～デザート～

### Dessert

黒胡麻わらび餅 Black sesame bracken-starch dumpling	650	苺クリームどら焼き Strawberry cream Dorayaki	700
チーズクリームと デコポンアイスの最中 Cheese cream, Sumo Citrus ice sandwich crispy wafers made from pounded rice	700	苺の抹茶大福 Strawberry matcha Daifuku	750
林檎のアイスと コンポートとゼリー Apple ice, compote, jelly	800	安納芋バスクチーズケーキ Sweet potato basque cheesecake	800
コーヒーアイスと 柚子ソースのパフェ Coffee ice, Yuzu sauce parfait	850		

デザート 3種盛り合わせ 2100  
Assorted 3kinds of dessert

デザート 4種盛り合わせ 2700  
Assorted 4kinds of dessert

## ～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～

「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

※2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。

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。

