

～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 穴子と新ごぼうと フキの南蛮漬け	1600	Potato salad with Wagyu Beef and Cream cheese 白海老唐揚げと 旬野菜お浸し	1800
Conger eel and burdock ,butter bur Marinated in vinegar sauce トロユバと ホタルイカ沖漬け	1800	Japanese glass shrimp, boiled vegetables カツオ炙りと ブラッドオレンジわさび葉のせ	2000
Yuba, Firefly squid pickled 真鯛昆布〆と カブとウレイ ～梅ジュレがけ～	2000	Grilled Bonito, Blood Orange wasabi leaf vinegar ホタルイカと フルーツトマトと 北海道産ホワイトアスパラ ～木ノ芽味噌～	2000
Red Sea bream Marinated kelp,radish with plum jelly ハマグリと 山菜のキンピラ	2000	Firefly squid, fruit tomato, white asparaguswith leaf bud miso グリーンピース豆腐とホタテ ホワイトアスパラ ポタージュ	2200
Hard clam and Japanese wild vegetables Sautéed soy sauce Kinpira-Style 合鴨と2色アスパラ フルーツトマトのサラダ	2200	Green peace Tofu and scallops white asparagus vegetables soup カラスミもち	2600
Japanese duck and 2kinds of asparagus and Fruit tomato salada とろろとマグロなめろう	2900	Dried mullet roe mochi ゆばとウニと イクラのユッケ	2900
Chopped Bluefin tuna, Chinese yam with miso 前菜色々盛り合わせ	4000	Yuba, sea urchin, salmon roe “yukhoe” Combinatoin appetizers	

～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	ヒラマサ ネギポン酢 (島根)	2000
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Yellowtail amberjack With leek Ponzu sauce from Shimane	
四種盛り合わせ	4700	トコブシ (台湾)	2200
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Small abalone from Taiwan	
五種盛り合わせ	5800	オニカサゴ (島根)	2200
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Scorpionfish from Shimane スマイカ (兵庫)	2000
		Squid from Hyogo	

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,)

～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	

＋イクラ 400

～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	

～熊本県産 筍 いろいろ～

Bamboo shoots

筍とホタルイカと空豆 新玉葱グラタン	2600	大山鶏炭火焼き ちんじやおろすのせ	2500
Bamboo shoots and Firefly squid Broad bean, onion Gratin		Grilled chicken with Green papper and Bamboo shoots steak sauce	
筍とホタテ スナップエンドウ天ぷら	3000	黒毛和牛と筍と 春キャベツしゃぶしゃぶ	4400
Bamboo shoots, scallops snap peas Tenpura		Bamboo shoots and Wagyu , and spring cabbages shabu-shabu	
筍と毛蟹の土鍋ご飯	6000		
Bamboo shoots and hairy crab clay pot rice			

～揚げ物～

Deep fried foods

ホタルイカと 山菜かき揚げ	2200	水茄子とマグロカツ ～フキノトウタルタル～	2400
Deep fried firefly squid, and Japanese wild vegetables tempura		Deep fried eggplant, tuna cutlet with japanese butterbur tartar	
毛蟹とアスパラ 新玉葱クリームコロッケ	3400	菜の花と 和牛ウニ包み天ぷら	4200
Hairy crab and asparagus, onion cream croquette		Deep fried canola flower, wagyu beef, sea urchin	

～煮物～

Simmered dish

生ホタルイカと2色アスパラ 春わかめしゃぶしゃぶ	2600	ヒラメとハマグリと山菜 あくあぱっつあ	3200
～胡麻ポン酢～ Firefly squid, 2 kinds asparagus , wakame seaweed shabu-shabu with sesame ponzu sauce		Flounder, Hard clams and Japanese wild vegetables aqua pazza	
マッシュポテトと 黒毛和牛の角煮	3300	甘鯛と道明寺と 桜葉あんかけ	3900
Japanese boiled Wagyu Beef and mashed potatoes Soy sauce base “kakuni” style		Tilefish and Domyoji flour and Sakura leaf salty taste sauce	
水茄子とハマグリ 毛蟹玉子あんかけ	4000		
Water eggplant and hard clams Hairy crab egg sauce			

～焼き物～

Grilled

島根県産 ヒラメ炭火焼きと 春野菜のラビゴットソース	2400	北海道産 合鴨と新玉葱の炭火焼き ～オレンジソース～	2800
Grilled Flounder,spring vegetables with Ravigote sauce		Grilled Japanese duck meat and Spring onion with orange sauce	
北海道産 本マス木ノ芽焼き ～ホワイトアスパラ玉子ソース～	3300	栃木産 黒毛和牛 シンタマスターキー	3600
Grilled trout with white asparagus egg sauce		Wagyu beef Knuckle	
島根県産 甘鯛うろこ焼き ハマグリ磯辺クリームスープ	4200	北海道産 黒毛和牛 ミスジステーキ	4500
Grilled tilefish with scales Hard clam seaweed cream Soup style		Wagyu beef steak inner shoulder meat	
富山県産 ホタルイカと 国産アスパラ炭火焼き ～カラスミがけ～	2800	国産ハラミ炭火焼き	4200
Grilled Firefly squid, asparagus with Dried mullet roe		Char-grilled Japanese Beef Skir t Steak	
		牛肉三種盛り	5900
		Beef Combination 3 kinds 牛鶏四種盛り	7000
		Beef and chicken Combination 4 kinds	



～炙り燻製～

Smoked foods

二種盛り合わせ Assorted 2kinds of smoked food	1600	半熟玉子 Soft boiled eggs	800
三種盛り合わせ Assorted 3kinds of smoked foods	2200	豚トロ Japanese pork neck meat	1700
四種盛り合わせ Assorted 4kinds of smoked foods	3100	銀鮭 Salmon	1100
五種盛り合わせ Assorted 5kinds of smoked foods	3600	合鴨 Japanese duck meat from Hokkaido	2200
		クリームチーズ Cream cheese	900

燻製いいところ三種盛り合わせ 4000

黒毛和牛・うなぎ・大山鶏

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

～土鍋ごはん～

Clay pot rice

ばえりあ Shokkan's seafood "Paella"	3400	ホタルイカと2色アスパラ Firefly squid, 2 kinds asparagus	3400
大山鶏と 空豆とドライトマト Chicken, broad bean, dried tomato	3600	本マスと山菜とイクラ Trout, wild vegetables, salmon roe	4200
黒毛和牛とごぼう Wagyu Beef and burdock	4600		
甘鯛と九条ネギ Tilefis and green onion	5500	筍と毛蟹 Bamboo shoots and hairy crab	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+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

～デザート～

Dessert

グレープフルーツ ライムゼリー ～ココナッツソース～ Grapefruit lime jelly with coconut sauce	650	ヨーグルトミルクわらび餅 ～苺ソース～ Yogurt milk bracken-starch dumpling	700
瀬戸内レモンカステラ Setouchi Lemon castella	700	濃厚黒ごまアイスと ブラッドオレンジのどら焼き Rich taste Black sesame Ice and Blood orange Dorayaki style	700
バニラプリン マンゴーブリュレ Vanilla pudding Mango brulee	750	文旦コンポートと カスタードシュークリーム Pomelo compote, custard cream puff	750
桜レアチーズケーキ Sakura rare cheesel cake	800		

デザート3種盛り合わせ 2100

Assorted 3kinds of dessert

※4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。

～おまかせスペシャル～

「卯月の贅沢素材を詰め込んだ 選べる土鍋コース」

Omakase special course

14000

～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～

「食幹 伝統のばえりあ スタANDARDコース」

Omakase course

9000

