

～前菜～ Appetizers		
旬野菜とトマト味噌	1600	白レバーの最中サンド ～ブルーベリーソース～ 1100
Fresh vegetables and tomato miso		Liver pate, Blueberry sauce between the Japanese wafers
𩚑鯖のいなり寿司	1300	焼豚とクリームチーズ ポテトサラダ ～煮玉子のせ～ 1300
Vinegar-Marinated Mackerel Inari Sushi		Potato Salad with Roasted Pork and Cream Cheese
ズワイガニ蟹味噌和えと 旬野菜お浸し	1600	あん肝テリーヌと 焼下仁田葱 ～梨酢がけ～ 1800
Snow crab with Crab Miso with Seasonal Vegetables in Light Broth		Terrine of monkfish liver with Shimonita leek,topped with paer vinegar sauce
アオリイカの松前漬け	1800	北海道産 甘海老の紹興酒漬け 1900
Marinated Squid “Matsumae Style”		Shaoxing Wine-Marinated Sweet Shrimp
和牛スジと 焼ロメインレタスと マッシュルームサラダ	2000	タラ白子とチンゲン菜 オレンジポン酢がけ 2400
Wagyu Beef Tendon, Grilled Romaine Lettuce and Mushroom Salad		Cod Milt and Bok Choy with Orange Ponzu Sauce
ゆばとウニと イクラのユッケ	3000	マグロとズワイガニ 焼茄子タルタル 3300
Yuba, sea urchin, salmon roe“yukhoe”		Tuna and Snow crab, Eggplant Tartare
前菜色々盛り合わせ	4000	
Combination appetizers		
すっぽん自然薯真丈ゆば巻とチンゲン菜 お吸物	2200	
Soft-shelled Turtle and Yam Dumpling Wrapped in Yuba, Bok Clear Soup		

～北海道産 真牡蠣～ Oyster 1piece		
生牡蠣	1500	牡蠣のサクサク揚げ Deep fried oyster(Tenpura) 1600
Fresh oyster		牡蠣と九条ネギ しゃぶしゃぶ 1600
焼き牡蠣とおろしポン酢	1600	
Grilled oyster grated radish ponzu sauce		Oysters and Kyoto Kujo Leeks in ShabuShabu Style

～お刺身～ Sashimi		
二種盛り合わせ	2400	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	3200	ヒラメ（岩手） 2200
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Flounder from Iwate
四種盛り合わせ	4100	真鯛昆布𩚑（島根） 2000
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Sea bream from Shimane
五種盛り合わせ	5200	ヒラマサ漬け（富山） 2000
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Amberjack from Toyama
		真蛸（神奈川） 2000
		Octopus from Kanagawa
刺身いいところ三種盛り合わせ	5000	
イクラおろし・ウニ・中トロ		
Best choice 3kinds of Sashimi (Salmon Roe Grated Radish ,Sea Urchin ,Fat Tuna,)		

～トラフグ いろいろ～ Tiger puffer		
トラフグと真鯛昆布𩚑と 文旦の土佐酢カルパッチョ	3500	さつま芋と トラフグの幽庵焼き 5200
Carpaccio of tiger puffer and kelp-marinated Sea bream with buntan citrus and Tosazu Vinegar		Grilled tiger puffer and Sweet Potato Marinated Yuan sauce
トラフグと海老芋唐揚げ	5200	トラフグと下仁田葱と あん肝味噌煮 5800
Deep-fried tiger puffer and ebi-imo taro		Simmerd tiger puffer and Shimonita leek with monkfish liver miso sauce

～愛知県産 うなぎ いろいろ～ Japanese eel		
う巻き	3300	うなぎと煮玉子天ぷら 3600
U-maki (Japanese Eel Rolled in Egg)		Deep fried eel, and soft-boiled egg Tenpura
うなぎとごぼうと 九条葱玉子とじ	3800	うなぎ蒲焼き or 白焼き 5200
Eel,Burdock Root, and Kujo Leek Gently Simmered in Egg		Kabayaki(soy souce) or lightly grilled

～揚げ物～ Deep fried foods		
ブリとカボチャと さつま芋唐揚げ ～胡麻ソース～	2600	京丹波地鶏の マッシュルーム クリームコロッケ 2600
Fried Yellowtaill, pumpkin and Sweet potato with sesame sauce		～木ノ子アラビアータ～ Cream Croquette with Chicken, Mushroom
タラ白子と れんこんフリット ～下仁田葱ソース～	2800	穴子とさつま芋天ぷら ～柚子味噌添え～ 3000
Cod milt and Lotus loot Fritters with Shimonita Leek sauce		Tempura of Conger eel and Sweet Potato With Yuzu-miso
タラ白子と ハタあん肝挟み天ぷら	3300	和牛磯辺巻きと ウニ大葉包み天ぷら 3300
Tempura of Cod milt and Grouper Wrapped with Monkfish liver		Wagyu Seaweed tempura Roll and Sea Urchin Shiso Leaf Tempura

～煮物～ Simmered dish		
ブリとキャベツとレンコン しゃぶしゃぶ	2800	穴子とムール貝と あさり蒸し煮 3000
Yellowtail, Cabbage and Lotus Root Shabu-Shabu		Simmered Conger eel, Mussels and Clams
和牛の５種おでん	3000	ハタと海老芋 セリあんかけ 3500
Five-Variety Wagyu Oden		Grouper and Taro with Japanese Parsley sauce
タラ白子のかぶら蒸し ～ズワイガニあんかけ～	3500	合鴨ウニ巻きと 色々木ノ子と根三ツ葉 3900
Steamed Turnip Custard with Cod Milt, Topped with Snow crab sauce		Roasted Duck and Sea Urchin Roll with Assorted Mushrooms Japanese Honewort
牛タンとゆば しゃぶしゃぶ ウニのせ	4600	
Shabu-Shabu of Beef Tongue and Yuba, Garnished with Sea urchin		

～炙り燻製～ Smoked foods		
二種盛り合わせ	1600	煮玉子 900
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	4000
牛タン・うなぎ・京丹波地鶏	
Best choice of Smoked foods (Beef Tongue, Japanese eel, Chicken)	



～焼き物～ Grilled			
北海道産 ブリ炭火焼き ～木ノ子アラビアート～	2600	京丹波地鶏炭火焼き ～胡麻ソース～	2600
Grilled Yellowtail with Mushroom Arrabbiata		Grilled chicken with Sesame Sauce	
長崎県産 穴子と茄子炭火焼き ～春菊クリームソース～	2800	長野産 黒毛和牛 シンタマステーキ	3600
Grilled Conger eel and Eggplant With Chrysanthemum greens cream sauce		Wagyu beef Knuckle	
島根県産 ハタと キャベツと根三ツ葉 焼き浸し香味野菜のせ	3400	北海道産 黒毛和牛 ミスジステーキ	4200
Grilled Grouper and Cabbage Marinated Japanese Honewort in Dashi,topped with Aromatic Vegetables		Wagyu beef steak inner shoulder meat	
		牛タン炭火焼き ～八丁味噌ダレ～	3200
		Grilled Beef Tongue	
タラ白子とあん肝とウニ 松前オープン焼き	3900	牛肉三種盛り	5600
Baked Shirako, Monkfish Liver and Sea Urchin Matsumae Style		Beef Combination 3 kinds	
合鴨ロースと れんこん炭火焼き ～下仁田葱ソース～	3000	牛地鶏四種盛り	6800
Grilled Japanese duck and Lotus root with Shimonita Leek sauce		Beef and chicken Combination 4 kinds	

～土鍋ごはん～ Clay pot rice			
ぱえりあ	3500	真鯛昆布とマグロ漬 真鯛出汁茶漬け	3800
Shokkan's seafood "Paella"		Sea bream and Tuna Rice in Dashi Broth	
ブリとあん肝と梅	4000	穴子照り焼きと 色々木ノ子	4200
Yellowtail, Monkfish Liver, Ume Plum		Teriyaki Conger eel, Mushrooms	
京丹波地鶏と茄子 マッシュルーム	4200	ハタとズワイガニ ゆばあん	5000
Kyotanba Chicken and Mushroom, Eggplant		Grouper, Snow crab with Yuba(Tofu Skin) sauce	
タラ白子とイクラ	5000	和牛ミスジと秋野菜	5800
Cod Milt and Salmon roe		Wagyu Chuck Flap, Autumn Vegetables	
ウニと真牡蠣	6500	土鍋のひつまぶし	6800
Sea urchin , oyster		Chopped Kabayaki eel on rice	

すっぽん雑炊 1 杯 1800

＋ズワイガニ 800

追いイクラ+1800

追いウニ+3000

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			
くるみわらびもち	700	マロングラッセどら焼き	700
Walnut Warabi Mochi		Candied chestnut Dorayaki	
ラム香る あんぽ柿アイス最中	700	カラメルクリームと ブルーベリーのカンノーリ	700
Persimmon ice cream with a hint of rum Monaka		Cannoil with Caramel Cream and Blueberries	
コーヒーアイスと リンゴジャムの ミルフィーユ	750	ラズベリーチーズケーキ	800
Coffee Ice Cream and Apple Jam Mille-feuille		Raspberry Cheesecake	
洋梨コンポートの ロールケーキ	800		
Pear Compote Roll Cake			
デザート 3 種盛り合わせ 2100			
Assorted 3kinds 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。

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～

「霜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 伝統のぱえりあ スタンダードコース」

Omakase course

9000

食幹