

~前菜~

Appetizers

| | |
|--|------|
| 旬野菜とトマト味噌 | |
| Fresh vegetables and tomato miso | |
| 〆鯖のいなり寿司 | 1300 |
| Vinegar-Marinated Mackerel Inari Sushi | |
| ズワイガニ蟹味噌和えと 旬野菜お浸し | 1600 |
| Snow crab with Crab Miso with Seasonal Vegetables in Light Broth | |
| アオリイカの松前漬け | 1800 |
| Marinated Squid "Matsumae Style" | |
| 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 |
| Wagyu Beef Tendon, Grilled Romaine Lettuce and Mushroom Salad | |
| ゆばとウニと イクラのユッケ | 3000 |
| Yuba, sea urchin, salmon roe "yukhoe" | |
| 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 | |
| Fresh oyster | |
| 焼き牡蠣とおろしポン酢 | 1600 |
| Grilled oyster grated radish ponzo sauce | |

| | |
|--|------|
| 牡蠣のサクサク揚げ | 1600 |
| Deep fried oyster(Tenpura) | |
| 牡蠣と九条ネギ しゃぶしゃぶ | 1600 |
| 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 | 真鯛昆布〆 (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 | |
| 刺身いいところ三種盛り合わせ | 5000 | 真蛸 (神奈川) | 2000 |
| イクラおろし・ウニ・中トロ | | Octopus from Kanagawa | |
| 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〆と 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 | | Simmered 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 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 | 2600 | 京丹波地鶏の マッシュルーム | 2600 |
| ~胡麻ソース~ | | クリームコロッケ | 2600 |
| Fried Yellowtail, pumpkin and Sweet potato with sesame sauce | | ~木ノ子アラビアータ~ | |
| タラ白子と れんこんフリット | 2800 | Cream Croquette with Chicken, Mushroom | |
| ~下仁田葱ソース~ | | 穴子とさつま芋天ぷら | 3000 |
| Cod milt and Lotus root Fritters with Shimonita Leek sauce | | ~柚子味噌添え~ | |
| タラ白子と ハタあん肝挟み天ぷら | 3300 | Tempura of Conger eel and Sweet Potato With Yuzu-miso | |
| Tempura of Cod milt and Grouper Wrapped with Monkfish liver | | 和牛磯辯巻きと ウニ大葉包み天ぷら | 3300 |
| | | Wagy Tempura 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 ～木ノ子アラビアータ～ | 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 | |
| タラ白子とあん肝とウニ 松前オーブン焼き | 3900 | 牛タン炭火焼き ～八丁味噌ダレ～ | 3200 |
| Baked Shirako, Monkfish Liver and Sea Urchin Matsumae Style | | Grilled Beef Tongue | |
| 合鴨ロースと れんこん炭火焼き ～下仁田葱ソース～ | 3000 | 牛肉三種盛り | 5600 |
| Grilled Japanese duck and Lotus root with Shimonita Leek sauce | | Beef Combination 3 kinds | |

～土鍋ごはん～ Clay pot rice

| | | | |
|---|------|---|------|
| ぱえりあ | 3500 | 真鯛昆布〆とマグロ漬 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 | |

～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 伝統のばえりあ スタンダードコース」

Omakase course

9000

※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。

