

～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
焼豚とクリームチーズ ポテトサラダ ～煮玉子のせ～	1300	和牛そぼろと 旬野菜お浸し 1400
Potato Salad with Roasted Pork and Cream Cheese		Wagyu Beef Soboro with Seasonal Vegetables in Light Broth
穴子とセロリと くわい南蛮漬け	1600	ブリとカブのこうじ漬け 1600
Conger eel, Celery and Arrowhead root in Naban-style Marinade		Yellowtail and Turnip Marinated in Koji
真蛸やわらか煮と 九条葱酢味噌がけ	1800	昆布メニシン 菜の花巻きとあん肝煮 2000
Tender Simmered Octopus with Kujo Leek and Miso-Vinegar Dressing		Kombu-Cured Gizzard Shad and Canola flower Roll with Simmered Monkfish Liver
合鴨つみれと長芋の れんこんすり流し	2000	ズワイガニと白菜と あんぼ柿のサラダ ～パルミジャーノがけ～ 2400
Duck Meatballs and Japanese Yam in Lotus root Puree Soup		Snow Crab, Napa Cabbage, Semi-Dried Persimmon Salad with Parmigiano
タラ白子と文旦とセリ みぞれ和え ～土佐酢ジュレがけ～	2400	甘海老と金柑と 黄ニラと下仁田葱 バジルピネガー和え 2400
Cod Milt, Buntan Citrus, Japanese Parsley with Grated Daikon Radish Dressing, Tosa Vinegar Jelly		Sweet Shrimp, Kumquat, Yellow Garlic Chives,Shimonita Leek with Basil Vinegar
カラスミ松前漬け	2400	焼茄子と マグロのなめろう 3000
Karasumi(Fermented Herring roe) Matsumae-Style Marinade		Grilled Eggplant and Minced Tuna Namero-Style
ゆばとウニと イクラのユッケ	3000	前菜色々盛り合わせ 4000
Yuba, sea urchin, salmon roe“yukhoe”		Combination appetizers

～岩手県産 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	ホタテ(北海道) 2200
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Scallop from Hokkaido
四種盛り合わせ	4100	真鯛湯引き（兵庫） 2000
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Sea bream from Hyogo
五種盛り合わせ	5200	カンパチ藁焼き（長崎） 2000
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Amberjack from Nagasaki
		モンゴウイカ（島根） 2000
		Squid from Shimane
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		

～山口県産 トラフグ いろいろ～ Tiger pufferfish		
トラフグ白子茶碗蒸し ～菜花あんかけ～	3300	トラフグ炙りと 焼茄子と菜の花 ～梅ジュレがけ～ 3200
Steamed Egg Custard with Tiger Pufferfish Milt		Tiger Pufferfish, Grilled Eggplant, Canola flower with Ume Jelly
トラフグと海老芋唐揚げ ～パルミジャーノがけ～	4500	トラフグと 聖護院大根と九条葱 5000
		酒粕白味噌仕立て
Deep-fried tiger pufferfish and ebi-imo taro with Parmigiano		Tiger Pufferfish, Shogoin Daikon Radish, kujo Green Onion in Sake-Kasu White Miso Broth
トラフグ白子（80 g） 炭火焼き or 天ぷら	5000	トラフグと れんこん土鍋ご飯 6300
Grilled Cod Milt or Cod Mil Tempura		Clay Pot Rice with Tiger Pufferfish, Lotus Root

～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

～煮物～ Simmered dish		
真ダラと れんこん揚げ出汁	2800	サワラと あん肝のカブラ蒸し ～セリあんかけ～ 3000
Deep-fried Pacific Cod and Lotus root in Dashi Broth		Steamed Spanish Mackerel and Monkfish Liver with Turnip
タラ白子と桜海老もち ～初春野菜あんかけ～	3200	ホタテ入り 海老芋まんじゅう 3300
		～ズワイガニあんかけ～
Cod Milt and Sakura Shrimp Mochi with Early Spring Vegetable Glaze		Ebi-imo(taro) Dumpling with Scallop, Snow Crab in Savory Glaze
牛タンと焼茄子 九条葱しゃぶしゃぶ	3400	金目鯛と 聖護院大根と下仁田葱 3600
		～醤油バルサミコソース～
Shabu-Shabu of Beef Tongue ,Grilled Eggplant And Kujo Green Onion Leek		Red Snapper, Shogoin Daikon Radish, Shimonita Leek in Soy-Balsamic Sauce

～揚げ物～ Deep fried foods		
蛤とブロッコリー 湯葉クリームコロッケ	2400	ズワイガニ磯辺巻きと ふきのとう天ぷら 2900
Yuba Cream Croquette with Clams and Broccoli		Tempura of Seaweed-Wrapped Snow Crab and Fuki Sprout
カラスミと桜海老もちと 海老芋唐揚げ	2800	タラ白子れんこん巻きと あんぼ柿クリームチーズ 挟み天ぷら 3000
Deep-fried Bottarga, Sakura Shrimp Mochi and Ebi imo(taro)		Tempura of Cod Milt Rolled with Lotus Root and Dried Persimmon Stuffed with Cream Cheese
ホタテと甘海老と 菜の花天ぷら	3000	和牛磯辺巻きと ウニ大葉包み天ぷら 3300
Tempura of Scallop,Sweet Shrimp and Rapessed blossoms		Wagyu Seaweed tempura Roll and Sea Urchin Shiso Leaf Tempura

～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			
岩手県産 真ダラ炭火焼きと 熟成マッシュポテト ～照焼ソース～	2600	京丹波地鶏炭火焼き ～胡麻ソース～	2600
Grilled Pacific Cod with Aged Mashed Potatoes in Teriyaki Sauce		Grilled chicken with Sesame Sauce	
島根県産 サワラ炭火焼き ～フキノトウクリームソース～	2800	牛タン炭火焼き ～八丁味噌ダレ～	3200
Grilled Spanish Mackerel with Butterbur Bud Cream Sauce		Grilled Beef Tongue	
神津島産 金目鯛と白菜春菊巻き 酒粕白味噌焼き浸し	3600	長野産 黒毛和牛 シンタマステーキ	3600
Red Snapper with Napa Cabbage and Chrysanthemum Greens Roll, Grilled in Sake-Kasu and White Miso Broth		Wagyu beef Knuckle	
蛤と甘海老とアオリイカ シーフード湯葉グラタン	3200	長野産 黒毛和牛 トモサンカク炭火焼き	3800
Yuba Gratin with Clams, Sweet Shrimp, Squid		Wagyu beef steak round “Tomosankaku”	
		北海道産 黒毛和牛 ミスジステーキ	4200
		Wagyu beef steak inner shoulder meat	
合鴨ロースと れんこん蕷焼き ～ビーツソース～	2900	牛肉三種盛り	5600
Straw-Grilled Japanese duck and Lotus root with Beet sauce		Beef Combination 3 kinds	
		牛肉四種盛り	7000
		Beef Combination 4 kinds	

～土鍋ごはん～ Clay pot rice			
ぱえりあ Shokkan’s seafood “Paella”	3500	丹波地鶏と焼豚と茄子 Tanba Chicken, Roast Pork, Eggplant	3600
真鯛と聖護院大根	3600	真蛸と初春野菜	3800
Sea bream, Shogoin Daikon Radish		Octopus, Early Spring Vegetable	
サワラと海老芋	3800	タラ白子 麻婆玉子とじと湯葉 Cod Milt in Mapo-Style Egg Sauce, Yuba	5000
Spanish Mackerel, Ebi-imo(taro)		和牛ミスジカツ玉子とじ	5800
金目鯛と菜の花	5500	Wagyu beef inner shoulder meat Cutlet Simmered with Egg	
Red Snapper, Canola flower		ウニと真牡蠣	6500
トラフグとれんこん	6300	Sea urchin , oyster	
Tiger Pufferfish, Lotus Root		ズワイガニとウニとイクラ	7000
土鍋のひつまぶし	6800	Snow Crab, Sea Urchin, Salmon Roe	
Chopped Kabayaki eel on rice			

スッポン雑炊 カラスミのせ 1 杯	2000
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			
黒胡麻わらびもち	650	イチゴチョコ大福	650
Black Sesame Bracken-Starch Jelly(Warabi Mochi)		Strawberry Chocolate Daifuku	
あんぽ柿バターパイ	700	ブルーベリー ココナッツ ミルクアイス最中	700
Butter Pastry with Semi-Dried Persimmons		Blueberry&Coconut Milk Ice Cream Monaka	
ココアクレームダンジュ 洋梨コンポートゼリー	750	抹茶ガトーショコラ	750
Cocoa Cream D’Anjou with Pear Compote Jelly		Matcha Gateau Chocolate	
金柑チーズケーキ	800		
Kumquat (Kinkan) Cheesecake			

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

※1 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～
「睦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

