

～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	白魚と旬野菜お浸し	1500
Potato Salad with Roasted Pork and Cream Cheese		Whitebait and Seasonal Vegetables in Light Broth	
花わさびと本マス棒寿司	1600	ホタルイカ沖漬けと 春わかめポン酢	1600
Cherry Salmon Sushi with Wasabi Blossoms		Soy-Marinated Firefly Squid and Spring Wakame seaweed with Ponzu	
穴子白ワイン煮と スナッフエンドウ 根セロリソース	1800	飯蛸と山菜きんぴら	1800
White Wine-Braised Conger eel with Snap Peas and Celeriac Sauce		Kinpira-style Baby Octopus and Wild Vegetables	
ホタルイカと筍豆腐 菜花ポタージュ	2200	合鴨レタス巻きと うるいとイチゴのサラダ	2400
Firefly Squid and Bamboo Shoot Tofu with Canola flower Potage		Roasted Duck and Lettuce Rolls With wild Vegetables and Strawberry Salad	
サヨリと空豆と ブラッドオレンジ ～木ノ芽玉子ソース～	2400	真鯛とアスパラ 煎り酒ジュレ カルパッチョ	2600
Halfbeak with Broad Beans and Blood Orange Served witj a Japanese Sansho Leaf Egg Sauce		Sea bream and Asparagus with Irizake Jelly Carpaccio	
ゆばとウニと イクラのユッケ	3000	マグロと ホタテタルタル	3300
Yuba, sea urchin, salmon roe“yukhoe”		Tuna and Scallop Tartare	
前菜色々盛り合わせ	4400		
Combination appetizers			

～北海道産 真牡蠣～

Oyster 1piece

生牡蠣	1500	牡蠣のサクサク揚げ	1600
Fresh oyster		Deep fried oyster(Tenpura)	
焼き牡蠣とおろしポン酢	1600	牡蠣と九条ネギ しゃぶしゃぶ	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	真鯛 (島根)	2000
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Sea Bream from Shimane	
四種盛り合わせ	4100	太刀魚わら炙り(神奈川県)	2200
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Cutlassfish from Kanagawa	
五種盛り合わせ	5200	アジタタキ (静岡)	1900
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Horse mackerel from Shizuoka	
		アオリイカ(島根)	2200
		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

～筍 いろいろ～

Bamboo Shoot

筍とカラスミ	2600	ホタルイカと アスパラと筍春巻き	3000
Bamboo Shoot and Bottarga		Firefly Squid,Asparagus and Bamboo Shoot Spring rolls	
筍豆腐とホウボウ 新玉葱と梅の揚げ出し	3200	合鴨と筍挟み焼き ～木ノ芽玉子ソース～	3300
Bamboo Shoot & Deep-Fried Gurnard with Spring onion and Plum		Grilled Duck and Bamboo Shooy Sandwich With Kinome Egg Sauce	
飯蛸と春わかめと筍 しゃぶしゃぶ～ウニのせ～	4200	ズワイガニと筍土鍋ご飯	6200
Baby Octopus, Spring Wakame and Bamboo Shoot Shabu-Shabu with Sea urchin		Snow Crab and Bamboo Shoot Clay pot rice	

～愛知県産 うなぎ いろいろ～

Japanese eel

うなぎとあさつき酢味噌和え	3300	うなぎとクリームチーズ 磯辺天ぷら	3600
Eel and Asatsuki with Vinegared Miso Dressing		Tenpura of Eel and Cream Cheese Isobe-style	
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

ホタルイカとホタテと セリの玉子とじ	2400	ハマグリと 車海老真丈酒蒸し	2600
Firefly Squid,Scallops and Japanese Parsly Simmerd with Egg		Sake-Steamed Clams and Kuruma Prawn dumplings	
シマアジとカブ 山菜ゆばあん	2900	海老芋と和牛の味噌煮	3000
Striped Jack and Turnip with Wild Vegetables in Yuba Sauce		Taro potato and wagyu Beef in Miso	
カマスと桜海老と 春キャベツ酒蒸し	3200	ミスジとうるいと 花わさびしゃぶしゃぶ	4600
Barracuda,Sakura Shrimp and Spring Cabbage Steamed with sake		Wagyu beef inner shoulder meat, Wild Vegetables, Wasabi blossoms Shabu-Shabu	

～揚げ物～

Deep fried foods

太刀魚と山菜かき揚げ	2400	タラの芽と車海老カツ ～アメリカーナソース～ パルミジャーノがけ	2600
Tilefish and Wild Vegetable Kakiage Tempura		Angelica tree Shoots and Kuruma Prawn Cutlet with Sauce Americaine and Shaved Parmigiano	
サヨリとホタテ天ぷら ～カラスミがけ～	2800	和牛角煮と京丹波地鶏唐揚 ～ゴマダレがけ～	3000
Halfbeak and Scallop Tempura with Grated Bottarga		Braised Wagyu Beef and Kyoto Tanba Chicken Karaage with Sesame Sauce	
和牛シントマと ウニ大葉包み天ぷら	3300	トラフグ白子と フキノトウ天ぷら	5200
Beef Knuckle Tempra Sea Urchin Shiso Leaf Tempura		Tiger Puffer milt and Butterbur Sprout 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

兵庫県産 飯蛸とアスパラ木ノ芽焼 き Grilled Baby Octopus and Asparagus with Japanese Pepper Leaf	2400	京丹波地鶏炭火焼き ～トマトアンチョビソース～ Grilled chicken with Tomato Anchovy Sauce	2600
島根県産 ホウボウ炭火焼き ～梅と新玉葱ソース～ Grilled Gurnard with plum and Onion Sauce	2600	牛タン炭火焼き ～八丁味噌ダレ～ Grilled Beef Tongue, with miso sauce	3300
千葉県産 カマス炭火焼き 山菜バターソテー Grilled Japanese barracuda with Butter-Sauteed Mountain Sauce	2900	長野産 黒毛和牛 シンタマステーキ Wagyu beef steak Knuckle	3600
鹿児島県産 シマアジ炭火焼き 春キャベツとうるい焼き浸し Charcoal-grilled Striped jack with Spring cabbage And wild Vegetables	3800	長野産 黒毛和牛 トモサンカク炭火焼き Wagyu beef steak round "Tomosankaku"	3800
ホタテとハマグリ 磯辺バター焼き Butter-Grilled Scallops and Clams with Seaweed	2600	北海道産 黒毛和牛 ミスジステーキ Wagyu beef steak inner shoulder meat	4200
トラフグ白子の 塩焼きとたまり醤油焼き Grilled Tiger Puffer Milt, Salt and Soy Sauce	5000	牛肉三種盛り Beef Combination 3 kinds	5600
		牛肉四種盛り Beef Combination 4 kinds	7000

～土鍋ごはん～  
Clay pot rice

ばえりあ Shokkan's seafood "Paella"	3500	焼豚と味玉とうるい Roasted Pork, Soft-Boiled Egg, wild Vegetables	3600
真鯛と空豆と花わさび Sea bream and Broad Beans, Wasabi Blossoms	3600	丹波地鶏照焼きとごぼう Teriyaki Tanba Chicken, Burdock Root	3800
穴子とセリとカブ Conger Eel, Japanese Parsley and Turnip	3800	カマスと 行者ニンニクとカラスミ Barracuda with Alpine Leek and Bottarga	4500
牛タンとアスパラ Beef Tongue with Asparagus	4800	シマアジと桜海老 Striped Jack and Sakura Shrimp	5200
春キャベツと ミスジすき焼き Sukiyaki with Spring Cabbage and Top Blade Beef	6000	ズワイガニと筍 Snow Crab and Bamboo Shoot	6200
ウニと真牡蠣 Sea urchin , oyster	6500		

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

抹茶ガトーショコラ Matcha Gateau Chocolate	700	マンゴーとココナッツ アイス最中 Mango and Coconuts Ice Cream Monaka	700
あまおうシュークリーム Cream Puff with Amaou Strawberries	750	ラズベリーシャーベット 白玉わらびもち Raspberry Sherbet warabi Mochi	750
あまおうチーズケーキ Amaou Strawberry Cheesecake	800		

デザート3種盛り合わせ 2100

Assorted 3kinds of dessert

※3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～

「弥生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

