＜ 珍味・前菜 ＞ *Appetizer*

珍味三種 ¥3,800
Appetizer (Salted squid, salted sea cucumber guts and herring roe)
日本酒の肴におすすめの烏賊の塩辛、このわた、数の子の盛り合わせです。

前菜五種盛り ¥2,400
Appetizer(5 assorted)
季節の食材をお楽しみいただける、おまかせ前菜五種。

若牛蒡旨煮 ¥1,200
Boiled young burdock
シャキシャキとした歯触りで早春の香り豊かな味覚をお楽しみ下さい。

法蓮草お浸し ¥1,100
Boiled spinach
鰹出汁の効いた法蓮草のお浸し。

富山県産 艶麗豆腐 ¥1,100
"Enrei" tofu (made with soybean from Enrei, Toyama)
つややかで美しい富山の艶麗大豆、大豆本来の甘味が楽しめます。

＜ 御椀 ＞ *Soup*

鮑　桜型玉子豆腐　椎茸 ¥2,500
Savory clear soup with abalone, egg tofu and shiitake mushroom
鮑の旨味と磯の香りの味わいを感じる一品です。

油目吉野　桜人参　椎茸 ¥2,300
Savory clear soup with fat greenling, carrot and shiitake mushroom
白身で上品な味わいのお吸物です。

蛤真丈 ¥2,100
Savory clear soup with clam paste
柔らかく伸ばした魚のすり身と蛤の切り身を加えた真丈のお吸物です。

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

＜ 造り ＞ *Sashimi dishes*

とろ造り　¥6,500
Fatty tuna Sashimi
濃厚な味のとろを、造り醤油と黄身卸しでお召し上がり下さい。

桜鯛の薄造り　¥4,600
Thinly sliced Sashimi of sea bream
しっかりとした歯ごたえと強い旨み。自家製ポン酢でお召し上がり下さい。

造り五種盛り　¥4,500
Sashimi(5 assorted)
五種類の海鮮を存分に楽しめる造り盛り合わせ。

桜鯛の造り　¥3,800
Sea bream sashimi
しっかりとした歯ごたえと強い旨み。

鰹造り　または　叩き　¥3,000
Bonito Sashimi or seared bonito
初鰹のもちもちとした食感をお楽しみください。

＜ 焚合・蒸し物・煮付 ＞ *Simmered dishes*

天然鯛荒焚き　¥3,300
Simmered natural sea bream head and burdock
お酒との相性も抜群、牛蒡と一緒に焚き上げたかぶとの荒焚きです。。

天然鯛骨蒸し　¥3,300
Simmered natural sea bream bone
上品な味で仕上げた兜の骨蒸しです。自家製ポン酢でお召し上がり下さい。

煮物三種盛り　¥2,400
Simmered vegetable(Three kinds)
一つ一つ丁寧に炊き上げたおまかせ三種。

魚の子　¥2,200
Simmered cod roe
生姜の香りと卵の甘味が引き立つ煮物です。。

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。　Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。　All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。　We may change the menu depending on buying situation.

＜ 焼肴 ＞ *Grilled dishes*

黒毛和牛網焼き
(味噌ダレ・山わさび・自然海塩)
Grilled Japanese Wagyu beef
with Miso sauce, Japanese horseradish and salt
三種類の味でお楽しみ下さい。

A5ランク黒毛和牛 120g **¥11,000**
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g **¥8,500**
Grilled Japanese Wagyu beef 120g

油目照焼き **¥2,800**
Grilled fat greenling with Teriyaki sauce
淡白な白身魚の旨味が感じられる一品です。

かます若狭焼き **¥2,400**
Grilled barracuda Wakasa-style
上品で淡白な白身のかますを若狭地とご一緒にお召し上がり下さい。

栄螺壺焼き **¥2,400**
Grilled turban shell
磯の香りと栄螺特有のコリコリとした食感をお楽しみ下さい。

鰆若狭焼き **¥1,800**
Grilled spanish mackerel, Wakasa Style
鰆を若狭地を掛けながら焼き上げました。香ばしさと上品な風味が楽しめます。

＜ 揚げ物 ＞ *Fried dishes*

天婦羅三種（活車海老2尾・魚1貫・野菜4貫） **¥3,800**
Assorted Tempura(Prawns, fish and vegetables)
活車海老、魚、野菜の天婦羅です。

追加 活車海老1尾 **¥1,300**
Additional prawns

山菜天婦羅 **¥2,000**
Wild vegetable Tempura
ほろ苦い春の香りを感じる天婦羅です。

桜海老かき揚げ **¥1,900**
Deep-fried cherry shrimp
さくさく香ばしいこの季節ならではの揚げ物です。

筍天婦羅 **¥1,700**
Bamboo shoot Tempura
筍に下味をつけて天婦羅にしております。

野菜天婦羅 **¥1,700**
Assorted vegetable Tempura
ヘルシーな野菜のみの天婦羅です。

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

＜ 小鍋 ＞ *Small hot pot*

黒毛和牛肉すき小鍋 または 黒毛和牛肉しゃぶ小鍋

Small Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce
or small Shabu-shabu hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock

黒毛和牛を使用した小鍋です。

A5ランク黒毛和牛 120g ¥14,000
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g ¥10,000
Japanese Wagyu beef 120g

追加 A5ランク黒毛和牛 *Additional A5 brand Wagyu beef*	80g	¥8,500	120g	¥12,500
追加 黒毛和牛肉 *Additional Japanese Wagyu beef*	80g	¥6,000	120g	¥8,500
細うどん （ご希望の場合はお早めにスタッフまでご注文下さい。） *Additional Udon noodles*			60g	¥900

すき焼き小鍋
Small Sukiyaki hot pot
with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce

＜ 酢物 ＞ *Vinegared dishes*

蒸し鮑 (蝦夷鮑) ¥3,500
Steamed abalone with vinegar
芳醇な旨味と磯の香りが楽しめます。

蛍烏賊と分葱の酢味噌掛け ¥1,800
Boiled firefry squid dressed with vinegar and Miso sauce
ホタル烏賊のワタのコクとわけぎの甘みとシャキッとした食感をお楽しみ下さい。

焼目帆立土佐酢ジュレ掛け ¥1,800
Scallops with Tosa-su vinegar jelly
帆立の甘味と香ばしさをお楽しみ下さい。

沖縄産もずく酢 ¥1,150
Mozuku seaweed from Okinawa with vineger
極細のもずくの食感をお楽しみく下さい。

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

＜ お食事 ＞ *Rice and noodles*

土鍋炊きわらび御飯（ 二合 ） ¥3,800
Wild vegetables warabi rice served by earthen pot(for 3~4 persons)
わらびの豊かな風味が広がる土鍋御飯をお召し上がり下さい。

銀シャリ土鍋御飯（ 二合 ）滋賀県産 こしひかり ¥2,400
Steamed white rice (for 3~4 persons) from Shiga
炊きたての風味をお楽しみください。

京丹波産「赤彩卵」の玉子雑炊 ¥2,200
Rice porridge with Sekisairan egg and vegetables
京丹波産「赤彩卵」を使用し吸地で焚き上げた雑炊。

鮭茶漬け ¥1,800
Rice in hot green tea with salmon flake
甘塩仕上げの紅鮭を使用。

海苔茶漬け または 梅茶漬け ¥1,500
Ochazuke served in hot tea (Nori seaweed or Japanese plum)
滋賀県産こしひかり。有明産焼海苔、和歌山県産大梅を使用。

細うどん または 茶そば（温・冷） ¥1,600
Hot Udon noodles or green tea flavored Soba noodles (hot or cold)
うるめ節とサバ節からとったお出汁です。

白御飯 味噌汁 香の物 ¥1,500
Steamed white rice, Miso soup and Japanese pickles
滋賀県産こしひかりを使用。

＜ デザート ＞ *Dessert*

季節のフルーツ ¥1,300
Seasonal fruit
季節のフルーツをご用意しております。内容はスタッフにご確認下さい。

アイスクリーム(バニラ・抹茶・季節のアイス) ¥700
Ice cream

和菓子 ¥500
Japanese sweet
季節の和菓子をご用意しております。内容はスタッフにご確認下さい。

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.