

# 丹葵

Bentley



ご提供いたします料理は9品目のアレルギー表示をしております。  
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 9 allergen (Crab, Shrimp, Buckwheat, Wheat, Milk, peanut, Egg, walnut, Cashew nut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

- 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.

## < 珍味・前菜 > *Appetizer*

### 珍味三種

*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。

¥3,800



### 前菜五種盛り

*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。

¥2,400



### 蓴菜酢

*Water shield with vinegar*

つるんとした舌触りを梅肉の香りと共にお楽しみください。

¥1,200



### 青大豆湯葉

*Boiled soy beans and yuba*

青大豆の風味を楽しんで頂きます。わさび醤油でお召し上がり下さい。

¥1,200



### 法蓮草お浸し

*Boiled spinach*

鰹出汁の効いた法蓮草のお浸し。

¥1,100



### 富山県産 艶麗豆腐

*"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。

¥1,100



## < 御椀 > *Soup*

### 鮎こく 焼葱

*White Miso soup with sweet fish*

焼葱の香り漂う白味噌ベースの合わせ味噌汁です。

¥2,300



### 鱈つみれ汁 法蓮草 茗荷

*Mackerel dumpling soup spinach and myoga ginger*

鱈の旨味がしみ出たお吸物です。

¥2,200



### 魚素麺 若芽 青紅葉麩

*Savory clear soup with minced white fish noodle*

白身魚のすり身を湯に落とし素麺状にしたお吸物です。

¥2,000



● 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

*Fatty tuna Sashimi*

濃厚な味のとろを、造り醤油と黄身卸してお召し上がり下さい。

¥6,500



### 白身魚薄造り

*Thinly sliced Sashimi of white fish*

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。

¥4,600

### 造り五種盛り

*Sashimi (5 assorted)*

五種類の海鮮を存分に楽しめる造り盛り合わせ。

¥4,500



### 白身魚造り

*White fish Sashimi*

しっかりとした歯ごたえと強い旨み。

¥3,800

### 縞鰹造り

*Yellow jack Sashimi*

上品な脂の縞鰹をお楽しみください。

¥3,400

### 汐造り

*Amberjack Sashimi*

間八の幼魚です。濃い旨味とほどよい脂しっかりとした身をお楽しみください。

¥3,200

## < 焚合・蒸し物・煮付 > Simmered dishes

### 天然鯛荒焼き

*Simmered natural sea bream head and burdock*

お酒との相性も抜群、牛蒡と一緒に焼き上げたかぶとの荒焼きです。

¥3,300



### 天然鯛骨蒸し

*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。

¥3,300



### 小芋(温・冷)

*Simmered young tuber (hot or cold)*

振り袖子を掛けた優しい味の煮物です。

¥2,500



### 煮物三種盛り

*Simmered vegetable (Three kinds)*

一つ一つ丁寧に炊き上げたおまかせ三種。

¥2,400



### 蛸柔らか煮

*Simmered tender octopus*

柔らかく焚いた蛸を黄身辛子でお召し上がり下さい。

¥2,300



- 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*



鮎塩焼き

*Grilled sweetfish with salt*  
滋賀県産の鮎を塩焼きにしております。蓼酢でお召し上がりください。

¥2,800



小鯛柚庵焼き

*Grilled small snapper flavored with yuzu citrus*  
白身魚の繊細で淡白な味わい、柚庵地のほんのり柚子の香りが広がる一品です。

¥2,500



伊佐木胡麻塩焼き

*Grilled grunt with sesame and salt*  
脂が乗り旨味が深い白身魚です。

¥2,500



鱸山椒焼き

*Grilled sea bass with sansho pepper flavor*  
淡泊な中にも脂の乗った鱸を山椒オイルで焼き上げています。

¥1,600



## < 揚げ物 > Fried dishes

天婦羅三種 (活車海老2尾・魚1貫・野菜4貫)

*Assorted Tempura (Prawns, fish and vegetables)*  
活車海老、魚、野菜の天婦羅です。

¥3,800



追加 活車海老1尾

¥1,300

*Additional prawns*



鱧の紫蘇巻き天婦羅

*Tempura of pike conger wrapped in shiso leaves*  
梅肉と大葉を鱧の身で巻き揚げた一品です。

¥2,200



丸茄子の揚げ出し

*Deep-fried egg plant*  
丸茄子のとろっとした食感と出汁の優しい旨味を楽しめます。

¥2,000



新茶入り国産桜海老かき揚げ

*Deep-fried Sakura shrimp and fresh tea leaf*  
さくさく香ばしいこの季節ならではの揚げ物です。

¥1,900



野菜天婦羅

*Assorted vegetable Tempura*  
ヘルシーな野菜のみの天婦羅です。

¥1,700



## < 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 80g ¥8,500 120g ¥12,500  
*Additional A5 brand Wagyu beef*

追加 黒毛和牛肉 80g ¥6,000 120g ¥8,500  
*Additional Japanese Wagyu beef*

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。) 60g ¥900  
*Additional Udon noodles*



すき焼き小鍋

*Small Sukiyaki hot pot  
with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce*

## < 酢物 > *Vinegared dishes*

サーモンと玉葱のマリネ

*Marinated salmon with onion*

サーモンの旨味と玉葱の甘味が重なり爽やかな酸味の一品です。

¥2,800



鱧ちり

*Blanched pike conger*

湯引きした鱧を梅肉と酢味噌でお召し上がり下さい。

¥2,800



沖縄県産もずく酢

*Mozuku seaweed from Okinawa with vinegar*

極細のもずくの食感をお楽しみください。

¥1,150



- 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.

## < お食事 > *Rice and noodles*

### 土鍋炊き新生姜御飯 (二合)

*Fresh young ginger rice served by earthen pot (for 3~4 persons)*

この時期ならではの新生姜の土鍋、爽やかな風味をお楽しみください。

¥3,800



### 銀シャリ土鍋御飯 (二合) 滋賀県産 こしひかり

*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。

¥2,400



### 京丹波産「赤彩卵」の玉子雑炊

*Rice porridge with Sekisairan egg and vegetables*

京丹波産「赤彩卵」を使用し吸地で焼き上げた雑炊。

¥2,200



### 鮭茶漬け

*Rice in hot green tea with salmon flake*

甘塩仕上げの紅鮭を使用。

¥1,800



### 海苔茶漬け または 梅茶漬け

*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。

¥1,500



### 細うどん または 茶そば (温・冷)

*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。

¥1,600



### 白御飯 味噌汁 香の物

*Steamed white rice, Miso soup and Japanese pickles*

滋賀県産こしひかりを使用。

¥1,500



## < デザート > *Dessert*

### 季節のフルーツ

*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。

¥1,300

### アイスクリーム(バニラ・抹茶・季節のアイス)

*Ice cream*

¥700



### 和菓子

*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。

¥500

- 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.