

燈火おひなまつり

【産地直送 生牡蠣・牡蠣逸品】

〜生牡蠣刺し〜

北海道 仙鳳趾(せんぼうし)真牡蠣

六〇〇円
(税込六六〇円)

岩手県 大船渡(おおふなと)真牡蠣

六五〇円
(税込七一五円)

北海道 仙鳳趾真牡蠣と

岩手県 大船渡真牡蠣食べ比べ 一二〇〇円
(税込一二三〇円)



〜焼き牡蠣〜
・兵庫赤穂 焼き牡蠣(一ヶ)

五〇〇円 (税込五五〇円)

・白味噌 牡蠣グラタン焼き(一ヶ)

五五〇円 (税込六〇五円)

〜牡蠣天ぷら・フライ〜

広島県産 牡蠣フライ(一ヶ)

四五〇円
(税込四九五円)

〜自家製いぶりがっこのタルタルのせ〜

兵庫赤穂 牡蠣天ぷら(一ヶ)

五五〇円
(税込六〇五円)

〜柚子みぞれポン酢〜

【冬のあったか料理逸品】

牡蠣和牛のすき焼き

〜特製山椒割り下と京都産濃厚玉子〜

一人前 一〇八〇円 (税込一一八八円)



寒ブリとタラ白子の

黄金だし小鍋 柚子おろしポン酢

二人前 一四八〇円 (税込一六二八円)



黒毛和牛と真鯛の

雲丹しゃぶ小鍋

二人前 一五八〇円 (税込一七三八円)



【黒毛和牛逸品】

◆黒毛和牛の肉てっさ

うに醤油添え

一三〇〇円
(税込一四三〇円)



上品な甘みの薄切り肉に
香味野菜を絡めて雲丹醤油とどうぞ

◆黒毛和牛の炙り鰯

醤油ジユレ

一貫四五〇円
(税込四九五円)



柔らかく仕立てた霜降り和牛を
軽く炙った贅沢なお脂です

◆黒毛和牛の

卵黄すきしゃぶ

一三〇〇円
(税込一四三〇円)



低温調理された和牛に濃厚な卵黄と
温かいすき出汁を合わせて

◆和牛ほほ肉の

赤ワイン煮込み

一〇〇〇円
(税込一一〇〇円)



赤ワインと和出汁で煮込んだ
和牛ほほ肉と、お箸で切れるほど
柔らかく炊いた大根の名物逸品

◆熊本県産黒毛和牛

プレミアム和牛の

溶岩焼き(四貫)

一八〇〇円
(税込一九八〇円)



【名物 鯛めし土鍋】

※二〜三人前程度 ※炊き上りに30〜40分頂戴しております

鯛めし土鍋ごはん

一四〇〇円 (税込一五四〇円)

【季節の釜飯】

※二人前程度 ※炊き上りに30〜40分頂戴しております

◆ズワイ蟹の釜飯

一〇八〇円 (税込一一八八円)

・帆立貝と椎茸しぐれ煮の釜飯

九八〇円 (税込一〇七八円)



ベジタブルファースト野菜をはじめに食べると効果◎
 「血糖値の上昇を防ぎ、生活習慣病や肥満を抑制」

・北海道インカの目覚めのポテトサラダ

〜無農薬野菜と酒盗添え〜 六八〇円(税込七四八円)

・海の幸とアボカドのサラダ

〜蜂蜜醤油ドレッシング〜 七五〇円(税込八二五円)

【旬魚・造り】

お造り三種盛り合わせ(各二貫) 一〇九〇円(税込一九九円)

寒ブリ造り〜炙りと刺しの食べ比べ〜 八〇〇円(税込八八〇円)

さわらの炙り刺し 八五〇円(税込九三五円)

長崎産本まぐろの造り 一五八〇円(税込一七三八円)

【逸品】

いくらとアボカドのタルタル最中一ヶ 四二〇円(税込四六二円)

自家製生豆富 一マルドん塩・金山・山家味噌・オリブオイル 五〇〇円(税込五五〇円)

徳島産極み肉厚しいたけバター焼き 八〇〇円(税込八八〇円)

タラ白子ポン酢 八八〇円(税込九六八円)

鹿児島産安納芋の炭焼き 五八〇円(税込六三八円)

蓮根饅頭蟹身餡掛け 六八〇円(税込七四八円)

【揚げ物・天ぷら】

岐阜産ジャンボなめこの天ぷら 六〇〇円(税込六六〇円)

海老芋旨煮の唐揚げ〜抹茶塩〜 六〇〇円(税込六六〇円)

風呂吹き大根の唐揚げ 五五〇円(税込六〇五円)

蟹クリームコロッケ〜蟹味噌ホワイトソース〜一ヶ 四八〇円(税込五二八円)

蓮根の海老挟み天ぷら 六〇〇円(税込六六〇円)

生麩と嵯峨豆富の揚げ出汁 七〇〇円(税込七七〇円)

【酒の肴】

揚げ銀杏 六二〇円(税込六八二円)

たたき鮮魚のわさび醤油 五〇〇円(税込五五〇円)

炙り明太子 六二〇円(税込六八二円)

するめ鳥賊のゴロわたバター焼き 七〇〇円(税込七七〇円)

七味エイヒレの炭焼き 六〇〇円(税込六六〇円)

【本日の江戸前鮎】一貫より

※混雑時お料理お時間がかかります

・炙り秋刀魚 三〇〇円(税込三三〇円)

・真鯛 二五〇円(税込二七五円)

・かんばち 二五〇円(税込二七五円)

・メさば 二五〇円(税込二七五円)

・剣先いか 三〇〇円(税込三三〇円)

・本まぐろ赤身 四〇〇円(税込四四〇円)

・金目鯛炙り 四五〇円(税込四九五円)

・本まぐろ中トロ 五〇〇円(税込五五〇円)

・料理長おまかせ 鮎盛り合わせ(五貫) 一四〇〇円(税込一五四〇円)

【海苔包み】

・たたき鮮魚 四五〇円(税込四九五円)

・〜茎わさびのせ〜 四五〇円(税込四九五円)

・いくらのせ 五〇〇円(税込五五〇円)

・トロたくのせ 五〇〇円(税込五五〇円)

【鮎のメ・椀物】

・創業二〇〇年大阪老舗味噌屋 三〇〇円(税込三三〇円)

【大源味噌】のお味噌汁

・茶碗蒸し 四五〇円(税込四九五円)

【甘味】

・和栗のモンブラン 六五〇円(税込七一五円)

・抹茶のベイクドチーズケーキ 五五〇円(税込六〇五円)

・林檎シヤベツト 三〇〇円(税込三三〇円)

・塩ミルクアイス 三〇〇円(税込三三〇円)

※当店はアレルギー対応を致しておりません。

燈花の利き酒師が選ぶ

全国各地の旨い酒

季節の限定酒

あかぶ

赤武「NEWBORN」生酒(岩手)

グラス 八〇〇円
(税込八八〇円)

樽から流れた生酒をそのまま瓶に詰めた新酒。
桃や青林檎のような爽やかな香り。新酒らしいフレッシュな
ガス感があり、キレのある味わいに仕上げた
おすすめの一杯です！



かんきく でんしゅうきく

寒菊 電照菊 純米大吟醸

グラス 八五〇円
(税込九三〇円)

無濾過生原酒 おりがらみ(千葉)

(税込九三〇円)

芳醇な香味と熟した果実のようなジューシーな旨味。
おりがらみならではのガス感の残るフレッシュな飲み口。
秋の夜長にゆつくりと愉しみたい
季節限定酒です！



脂によく合う一本

日高見 弥助 (宮城)

グラス 七五〇円
(税込八二五円)

香りは抑え目、味わいも淡く端麗辛口仕上げ。
脂好きの蔵元が、脂に合うお酒を試行錯誤の上で
完成させたお酒です。



革新的なアプローチで次々と新たな日本酒を生み出す
現代日本酒の最先端 秋田「新政」

亜麻猫(あまねこ)

白麴仕込純米酒

グラス 八五〇円
(税込九三〇円)

強い酸味を持つ焼酎用麴(白麴)をも用いて
醸されており、日本酒離れした酸味が特徴。

カラーズ ECRU エクリュ 生成

グラス 八五〇円
(税込九三〇円)

「酒こまち」特有の、まさに寒冷地の

雪解け水をおろせる清らかなテイストが楽しめる。

味わい深い辛口

黒龍 九頭龍 普通酒(福井)

グラス 六五〇円
(税込七一五円)

みむろ杉 特別純米酒(奈良)

グラス 六五〇円
(税込七一五円)

八海山 普通酒(新潟)

グラス 六五〇円
(税込七一五円)

爽やかなキレのある辛口

くどき上手 ばくれん 吟醸(山形)

グラス 六〇〇円
(税込六六〇円)

モダン仙禽 意坂(栃木)

グラス 七五〇円
(税込八二五円)

優しく上品な飲み口

楯野川 純米大吟醸(山形)

グラス 六五〇円
(税込七一五円)

紀土 純米吟醸(和歌山)

グラス 六五〇円
(税込七一五円)

華やかでフルーティー

樂器正宗 本醸造 中取り(福島)

グラス 六五〇円
(税込七一五円)

一白水成 純米吟醸(秋田)

グラス 七五〇円
(税込八二五円)

グラスは半合でのご提供となります
一合でのご提供も承っております

Alcohol アルコール

季節限定!

山形 ラ・フランス スプリッツァー

ラ・フランスの甘味が効いた季節限定ドリンクです!



六八〇円
(税込七四八円)

酎ハイ -chu hai-

丸ごとすりおろしレモンサワー

栄養素までできるだけ壊さず、

檸檬本来の魅力をよりお楽しみ頂けます。

- ・温州みかん酎ハイ
- ・白桃酎ハイ
- ・柚子酎ハイ
- ・レモン酎ハイ



各五九〇円
(税込六四九円)

カクテル -Cocktail-

- ・カシス (オレンジ・ソーダ・ウーロン)
- ・ピーチ (オレンジ・ソーダ・ウーロン)

各六〇〇円
(税込六六〇円)

ハイボール -high ball-

杉香るハイボール



六三〇円
(税込六九三円)

ブラックニッカ

- (スタンダード・ジンジャー)
- ・余市
(スタンダード・ジンジャー)

各九九〇円
(税込一〇八九円)

ビール -beer-

- アサヒスーパードライ (生)
- アサヒスーパードライ (中瓶)
- アサヒドライゼロ (ノンアルコール)

六三〇円 (税込六九三円)
九〇〇円 (税込九九〇円)
六〇〇円 (税込六六〇円)

焼酎 -sho chu-

- 芋 金黒 【鹿児島】
- 芋 富乃宝山 【鹿児島】
- 芋 赤兎馬 【鹿児島】

六〇〇円 (税込六六〇円)
六〇〇円 (税込六六〇円)
七五〇円 (税込八二五円)

麦 二階堂 【大分】

六〇〇円 (税込六六〇円)

麦 兼八 【大分】

六〇〇円 (税込六六〇円)

梅酒 -umi-

もぎたて梅酒

(ロック・ソーダ・水割り・お湯割り・緑茶)

六〇〇円
(税込六六〇円)

紀州のゆず梅酒

(ロック・ソーダ・水割り・お湯割り・緑茶)

六〇〇円
(税込六六〇円)

ワイン -海外ワイナリーより-

◇グラス

《赤》 キュリオス ウルデリーブレ

六五〇円
(税込七一五円)

《白》 キュリオス チャレロ

六五〇円
(税込七一五円)

◆ボトル

《赤》 キュリオス ウルデリーブレ

四二〇〇円
(税込四六二〇円)

《赤》 アバダル 3・9レセルバ

八三〇〇円
(税込九一三〇円)

《白》 キュリオス チャレロ

四二〇〇円
(税込四六二〇円)

《白》 アバダル ピカポル

六〇〇〇円
(税込六六〇〇円)

《スパークリングワイン》 カステル・ロック

四二〇〇円
(税込四六二〇円)

《シャンパン》 デクロ フレール

一〇〇〇〇円
(税込一一〇〇〇円)

Non-Alcohol ノンアルコール

クラフトソーダ -Craft soda-

手作りレモンスカッシュ

六〇〇円
(税込六六〇円)

スロージューサーで丸ごと檸檬の風味を抽出しました。(税込六六〇円)

フルーツソーダ -fruits soda-



五九〇円
(税込六四九円)

山形 ラ・フランスソーダ

- ・温州みかんソーダ
- ・白桃ソーダ

各五五〇円
(税込六〇五円)

ソフトドリンク -soft drink-

- ・ウーロン茶
- ・緑茶
- ・柚子茶(水・ソーダ・お湯)

各五〇〇円
(税込五五〇円)

- ・オレンジ
- ・アップル
- ・ジンジャーエール

- ・珈琲(アイス・ホット)