

# 【お品書き】 ある日の一例

## 【料理長厳選牡蠣】

全国で一番早く旬を迎える

岩牡蠣『清海』

六五〇円

兵庫 室津(むろつ)より直送真牡蠣

五五〇円

◆隠岐の島より直送 岩牡蠣『清海』と

室津の真牡蠣の食べ比べ

一一〇〇円

兵庫赤穂 焼き牡蠣(一ヶ)

四五〇円

広島県産牡蠣フライ(一ヶ)

〜自家製いぶりがっこのタルタルのせ〜

四〇〇円

## 【季節のおすすめ一品】

鹿児島より 初かつおのタタキ

九〇〇円

鰹(はも)の焼き霜造り

一〇〇〇円

鰹(はも)と真鯛の黄金出汁しやぶ小鍋

一三〇〇円

鰹(はも)と季節野菜の天ぷら

九五〇円

## 【おすすめ逸品】



◆いくらとアボカドの

タルタル最中(一ヶ)

四〇〇円

女性一番人気の前菜料理。  
アボカドといくらの食感と  
自家製タルタルと最中の相性◎

## 【本日の江戸前鮎】 一貫より

・本日の白身魚

三〇〇円

・真鯛(愛媛)

二五〇円

・かんぱち(愛媛)

二五〇円

・メさば(宮城)

二五〇円

・剣先いか(長崎)

三〇〇円

・本まぐろ赤身(長崎)

四〇〇円

・金目鯛炙り(長崎)

四五〇円

・本まぐろ中トロ(長崎)

五〇〇円

### ◆料理長おまかせ

鮎盛り合わせ(五貫)

一五九〇円

※お時間がかかります ご了承下さい

### 【海苔包み】

・たたき鮮魚

四五〇円

〜茎わかびのせ〜

・いくらのせ

四五〇円

・トロたくのせ

五〇〇円

### 【鮎のメ・椀物】

・旨味たっぷり赤出汁

三〇〇円

・茶碗蒸し

四五〇円

※すべて税込表記となります

【冷菜・逸品】

お造り三種盛り合わせ(各二貫) 一一〇〇円  
 燈花自家製生とうふ 五九〇円  
(マルドン塩・金山寺山葵味噌・オリーブオイルで)  
 海の幸とアボガドのサラダ 七五〇円

本日のカマ天然塩焼き 七〇〇円

生麩と嵯峨豆腐の揚げ出し 七〇〇円

濃紅玉子の「出汁巻き」 八〇〇円

職人がひとつひとつ手巻きて丁寧仕上げています。  
 濃厚な出し巻きがお楽しみ頂けます。

【酒の肴】

タタキ鮮魚のわさび醤油 五〇〇円

酒の肴三種盛合わせ 六〇〇円

・かんぴょう山椒和え  
 ・螢烏賊の汁漬け  
 ・クリームチーズ酒盗のせし

炙り明太子 五五〇円

七味えいひれの炙り 六〇〇円

するめ烏賊ゴロわたバター焼き 七五〇円

【揚げ物・天ぷら】

ふろふき大根の唐揚げ 五五〇円

蟹クリームコロッケ(一ヶ) 三〇〇円

蓮根の海老挟み天ぷら(二ヶ) 五〇〇円

【名物 鯛めし】

鯛の骨や御頭を使った旨味たっぷりの土鍋ごはん  
(二〜三人前程度) 炊き上りに40分頂戴しております

一三〇〇円

赤出汁 三〇〇円

【燈花の肉逸品】



◆肉刺し 一一〇〇円  
 和牛と黒牛の組み合わせ  
 低温調理でレアに仕上げました



◆黒毛和牛の卵黄すきしゃぶ 一二〇〇円  
 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



◆黒毛和牛とハモの雲丹出汁小鍋 一四〇〇円  
 厳選した黒毛和牛と旬の桜鯛を贅次に雲丹出汁でどうぞ



◆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



◆フォアグラ大根有馬山椒ソース 一三〇〇円  
 丁寧に火を入れたフォアグラとお箸で切れるほど柔らかく炊いた大根名物逸品

【甘味】

さつま芋の焦がしキャラメリゼ 五五〇円  
塩ミルクアイス添えし

抹茶のベイクドチーズケーキ 六〇〇円

塩ミルクアイス 三〇〇円

日向夏アイス 三〇〇円

※すべて税込表記となります

# 燈花の利き酒師が選ぶ

## 全国各地の旨い酒

新酒フェア！今年出来立ての日本酒

ブラックジャック 極辛口 (福岡)

グラス 八〇〇  
一合 一六〇〇

雑味のないクリアな香味バランスに

抜群のキレが特徴の辛口の

向こう側を目指してつくられた一本



花色 秋田酒こまち 純米吟醸

グラス 九〇〇  
一合 一八〇〇

香り高く優しい旨味も

持ちながらも軽快な一本



脂によく合う一本

日高見 弥助 (宮城)

グラス 八〇〇  
一合 一五〇〇

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。



日本酒の異端であり先端、  
熱狂的な支持を集める秋田「新政」

亜麻猫 (あまねこ) 白麴仕込純米酒

グラス 八五〇  
一合 一六〇〇

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 FORU エクリュ ー生成ー

グラス 八〇〇  
一合 一五〇〇

「酒こまち」特有の、まさに寒冷地の

雪解け水を思わせる清らかなテイストが楽しめる。

味わい深い辛口

みむろ杉 特別純米酒 辛口(奈良)

グラス 七五〇  
一合 一四〇〇

黒龍 九頭龍 普通酒(福井)

グラス 六五〇  
一合 一二〇〇

八海山 普通酒(新潟)

グラス 六五〇  
一合 一二〇〇

爽やかなキレのある辛口

モダン仙禽 燕垢 (栃木)

グラス 八〇〇  
一合 一五〇〇

くどき上手 ばくれん 吟醸(山形)

グラス 六五〇  
一合 一二〇〇

優しく上品な飲み口

楯野川 純米大吟醸(山形)

グラス 七五〇  
一合 一四〇〇

紀土 純米吟醸(和歌山)

グラス 七〇〇  
一合 一三〇〇

華やかでフルーティー

楽器正宗 本醸造 中取り(福島)

グラス 六五〇  
一合 一二〇〇

荷札酒 黄水仙

きすいせん 純米大吟醸  
火入れ(新潟)  
グラス 八〇〇  
一合 一六〇〇

すべて税込価格となります

# Alcohol

## ドリンクメニュー

酎ハイ・サワー -chu hai-

当店人気ナンバー1

◆ 丸ごとすりおろしレモン酎ハイ 七〇〇

栄養素をできるだけ壊さず、

檸檬本来の魅力をよりお楽しみ下さい。



・温州みかんサワー ・白桃サワー

・柚子サワー ・レモンサワー 各六五〇

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) 各六五〇

ハイボール -high ball-

ウイスキーお選び下さい

◆ ブラックニッカ 各六五〇

(スタンダード・ジンジャー)

◆ 余市 各八五〇

(スタンダード・ジンジャー)

ビール -beer-

アサヒスーパードライ(生) 六五〇

アサヒスーパードライ(中瓶) 九五〇

アサヒドライゼロ(ノンアルコール) 六〇〇

焼酎 -sho chu-

芋 金黒【鹿児島】 六〇〇

芋 富乃宝山【鹿児島】 六五〇

芋 赤兎馬【鹿児島】 七五〇

麦 二階堂【大分】 六〇〇

麦 兼八【大分】 六五〇

梅酒 -plum-

・おばあちゃんの梅酒 六〇〇

・紀州のゆず梅酒 六五〇

(ロック・ソーダ・水割り・お湯割り・緑茶)

ワイン・海外のワイナリーより

◇ グラス

《赤》 キュリオスウルデリーレ 七〇〇

《白》 キュリオスチャレロ 七〇〇

◇ ボトル

《赤》 キュリオス ウルデリーブレ 四五〇〇

《赤》 アバダル 3・9レセルバ 九〇〇〇

《白》 アバダル ブラン 五〇〇〇

《白》 アバダル ピカボル 六五〇〇

《スパークリングワイン》 カステルロック 四五〇〇

《シャンパン》 ドラビエ 一三〇〇〇

## Non-Alcohol ドリンクメニュー

クラフトソーダ -Craft soda-

手作りレモンスカッシュ 六〇〇

スロージュースで丸ごと檸檬の風味を抽出しました。

無添加ジュース -additive-free-

ワイン醸造用を絞った葡萄ジュース 七〇〇

(ノンアルコール赤ワイン)

ノンアルコール -non-alcoholic-

・温州みかんソーダ ・白桃ソーダ ・トニックウォーター

・ウーロン茶 ・緑茶 ・アップルジュース ・オレンジジュース

・ジンジャエール ・柚子茶(水・ソーダ・お湯)

・珈琲(アイス・ホット) 各五五〇