

# 燈火おひなまつり

## 【産地直送 生牡蠣・牡蠣逸品】

### 〜生牡蠣刺し〜

せんぼうし

### 北海道産 プレミアム仙鳳趾 真牡蠣

六〇〇円

ミネラルが豊富な海域生まれの仙鳳趾は、濃厚でクリーミーな牡蠣です。特長としては、殻に対して身が大きく、強い甘味、濃厚なコク、大きな身でも臭みがなく、焼き牡蠣としても◎

### 岩手県 大槌産 真牡蠣

六〇〇円

三陸海岸の真ん中に位置する大槌町は昆布が沢山取れる海域のためミネラル分がたっぷり。肉厚で塩味がしつかりしています。

### 北海道産 仙鳳趾 真牡蠣と

### 岩手県 大槌産 真牡蠣の食べ比べ

一一五〇円

### 〜焼き牡蠣〜

### 北海道産 焼き牡蠣(一ヶ)

六〇〇円



### 〜牡蠣フライ〜

### 広島県産 牡蠣フライ(一ヶ)

四五〇円

自家製いぶりがつこのタルタルのせ

## 【宮崎産 秋の黒瀬ぶり】

漁獲後、船上で活けた鮮度抜群の鰯は、身の締まりや程良い脂のノリが特徴です。



### ◆黒瀬ぶりのカマ天然塩焼き

八八〇円

### ◆黒瀬ぶりの炙り造り

九八〇円

### ◆黒瀬ぶりの握り鮓一貫

三五〇円

## 【名物鯛めし土鍋・季節の釜飯】

### 鯛めし土鍋ごはん

一四〇〇円 (税込一五四〇円)

※二〜三人前程度 ※炊き上りに30〜40分頂戴しております

### 焼き鮭と薩摩芋の釜飯

八八〇円 (税込九六八円)

※二人前程度 ※炊き上りに30〜40分頂戴しております

## 【黒毛和牛逸品】

### ◆黒毛和牛の肉てつき

うに醬油添え 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醬油とどうぞ

### ◆黒毛和牛の炙り鮓

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鮓です

### ◆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

### ◆黒毛和牛の焼きしゃぶ

村橋おろしポン酢

(四貫) 一四〇〇円

(税込一五四〇円)

### ◆黒毛和牛と真鯛の

雲丹しゃぶ小鍋

一五八〇円

(税込一七三八円)

### ◆松茸と黒毛和牛の

黄金出汁しゃぶ小鍋

一六八〇円

(税込一八四八円)

### ◆熊本県産

プレミアム和牛の溶岩焼

(四貫) 一八〇〇円

(税込一九八〇円)





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(税込一九九九円)

黒瀬ぶりの炙り造り 九八〇円(税込一〇七八円)

戻りかつおの炙りたたき 八五〇円(税込九三三円)

**【逸品】**

いくらとアボカドのタルタル最中一ヶ 四五〇円(税込四九五円)

自家製生豆腐

〜オリブオイル 金山寺山葵味噌 英産マルドン塩〜 五〇〇円(税込五五〇円)

鳥取八頭産肉厚エリンギの塩バター 五八〇円(税込六三八円)

冷製トマト〜和出汁の檸檬ジュレ掛け〜 五五〇円(税込六〇五円)

鴨ロースの生ハムとマッシュルームのカルパッチョ 九八〇円(税込一〇七八円)

牛タンのやわらか煮〜赤味噌とワインのソース〜 一二八〇円(税込一四〇八円)

**【揚げ物】**

長崎県産アジフライ〜自家製タルタルソース〜 一尾 四八〇円(税込五二八円)

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 五〇〇円(税込五五〇円)

蓮根と海老の包み揚げ春巻き 一本 五五〇円(税込六〇五円)

生麩と嵯峨豆腐の揚げ出汁仕立て 六〇〇円(税込六六〇円)

**【酒の肴】**

ごま間八〜胡麻だれ醤油と香味野菜で〜 五八〇円(税込六三八円)

揚げ銀杏 五八〇円(税込六三八円)

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)

するめ烏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

・真鯛 二五〇円(税込二七五円)

・かんぱち 二五〇円(税込二七五円)

・メさば 二五〇円(税込二七五円)

・炙りサーモン 二五〇円(税込二七五円)

・剣先いか 三〇〇円(税込三三〇円)

・秋刀魚の檸檬メめ 三〇〇円(税込三三〇円)

・黒瀬ぶり 三五〇円(税込三八五円)

・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 四五〇円(税込四九五円)

・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

【大源味噌】のお味噌汁 三〇〇円(税込三三〇円)

・茶碗蒸し 四五〇円(税込四九五円)

**【甘味】**

和栗のモンブラン 六八〇円(税込七四八円)

抹茶のベイクドチーズケーキ 五八〇円(税込六三八円)

西洋梨のシヤーベツト 三八〇円(税込四一八円)

塩ミルクアイス 三八〇円(税込四一八円)

※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

かんきく  
寒菊 Ocean 99 燈海 Arival 純米吟醸(千葉)

グラス 八〇〇円  
(税込八八〇円)

冬に仕込んだ純米吟醸を、さらに旨味を乗せた状態で  
蔵出しする少量生産超限定の秋あがりです。  
非常に全体のバランスがよく、凝縮した旨味が膨らむ味わいです。



ひやくさい  
百歳 純米ひやおろし 完熟生詰原酒(茨城)

グラス 八五〇円  
(税込九三五円)

力強い麴を使い、旨みを十二分に引き出した、  
しつかりとした「百歳」らしい生詰原酒のひやおろしです。  
食欲の秋、脂のつた肉・魚料理、旨味ある旬食材との相性抜群です。



### 脂によく合う一本

グラス 七五〇円  
(税込八二五円)

日高見 弥助(宮城)

香りは抑え目、味わいも淡く瑞麗辛口仕上げ。  
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」

あまねこ  
亜麻猫(あまねこ) 白麴仕込純米酒 グラス 八五〇円  
(税込九三五円)

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 ー生成ー グラス 八五〇円  
(税込九三五円)

「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

楽器正宗 本醸造 中取り(福島) グラス 六五〇円  
(税込七一五円)

いばくせい  
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

ハイボール - high ball -

スパイスハイボール

スパイスの女王「カルダモン」  
清涼感のあるスパイスシーを香りとはのかを著す

杉香るハイボール

炭ハイボール  
炭にはデトックスの効果が！

スタンダードハイボール

ジンジャーハイボール

余市プレミアムハイボール

酎ハイ - chu hai -

名物レモンサワー

丸ごとすりおろしレモンサワー

栄養素を出るだけ壊さず、  
檸檬本来の魅力をお楽しみいただけます。

- ・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)

梅酒 - plum -

紀州直産梅酒

(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)

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)

カクテル - Cocktail -

季節限定!  
ラフランスのスプリッツァー

さっぱりとした甘さの効いた季節限定ドリンクです！

六八〇円  
(税込七四八円)

・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)

焼酎 - shochu -

(ロック・ソーダ・水割り・お湯割り)

芋 金黒【鹿児島】

五九〇円  
(税込六四九円)

芋 富乃宝山【鹿児島】

六三〇円  
(税込六九三元)

芋 赤兔馬【鹿児島】

お湯割りにおすすめ!

七五〇円  
(税込八二五円)

麦 二階堂【大分】

五九〇円  
(税込六四九円)

麦 兼八【大分】

六三〇円  
(税込六九三元)

ワイン - 海外ワイナリーより -

◇グラス

《赤》プリミソリ サンジヨベーゼ【イタリア】

六五〇円  
(税込七一五円)

《白》プリミソリ トレビアーノ【イタリア】

六五〇円  
(税込七一五円)

◆ボトル

《赤》プリミソリ サンジヨベーゼ【イタリア】

四二〇〇円  
(税込四六二〇円)

《赤》アバダル 3・9レセルバ【スペイン】

八三〇〇円  
(税込九一三〇円)

《白》プリミソリ トレビアーノ【イタリア】

四二〇〇円  
(税込四六二〇円)

《白》ブラディオ ガイヤール フリウラーノ【イタリア】

六〇〇〇円  
(税込六六〇〇円)

《スパークリング》カステル ロック【スペイン】

四二〇〇円  
(税込四六二〇円)

《シャンパン》シャンパーニュ ビンヤ【フランス】

一〇〇〇〇円  
(税込一一〇〇〇円)

ビール - beer -

アサヒスーパードライ(生)

六四〇円  
(税込七〇〇円)

アサヒドライゼロ(ノンアルコール)

六〇〇円  
(税込六六〇円)

## Non-Alcohol ノンアルコール

フルーツソーダ - fruits soda -

季節限定!  
手作りレモンスカッシュ

スロージュースァーで丸ごと檸檬の風味を抽出しました。

六〇〇円  
(税込六六〇円)

・ラフランスソーダ

五九〇円  
(税込六四九円)

・温州みかんソーダ

各五五〇円  
(税込六〇五円)

・白桃ソーダ

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)

・オレンジ・アップル

・ジンジャエール

・珈琲(アイス・ホット)

各五〇〇円  
(税込五五〇円)