

今宵の旨いもん

令和五年 九月三日《吉日》

初秋の旬食材



松茸茶わん蒸し 七九〇(込八六九)

松茸と名残鱧の土瓶蒸し 一五九〇(込一七四九)

松茸と黒毛和牛の小鍋すき焼き仕立て 一八九〇(込二〇七九)

毛蟹と焼き茸の和出汁ジユレ掛け 九九〇(込一〇八九)

毛蟹の握り 一貫 九九〇(込一〇八九)

季節の釜飯兵庫産ひのひかり(二〜三人前) 一三九〇(込一五二九)

松茸の釜飯 一五九〇(込一七四九)

毛蟹の釜飯蟹味噌乗せ 一五九〇(込一七四九)

本日の産直生牡蠣

北海道より

真牡蠣「プレミアム仙鳳趾」 一ヶ七九〇(込八六九)
大粒でクリーミー、でも後味はすつきり

北海道より
真牡蠣「昆布森」 一ヶ八五〇(込九三五)
仙鳳趾より大粒で、旨味の余韻が長い

北海道産真牡蠣の食べ比べ 一六〇〇(込一七六〇)

焼牡蠣

ご注文頂いてからお時間がかります

長崎県 小長井 焼牡蠣 五五〇(込六〇五)
・レモン

・バター醬油

お造り

お造り三種盛合せ(一人前三種二貫ずつ) 九九〇(込一〇八九)

肉逸品

豚の角煮としみ大根 九九〇(込一〇八九)

土佐はちきん地鶏の照り揚げ 一〇九〇(込二一九)

〜九条ネギと刺りたて西洋わさび〜 一一九〇(込一三〇九)

黒毛和牛の炙りユッケ 一三二〇(込一四五二)

黒毛和牛の雲丹しやぶ小鍋 一四九〇(込一六三九)

黒毛和牛溶岩焼き 一四九〇(込一六三九)

黒毛和牛の燻製ローストビーフ 一四九〇(込一六三九)

酒の肴

よつばらい玉子 四二〇(込四六二)

長芋わさび漬け 四九〇(込五三九)

鮮魚のなめろう 六二〇(込六八二)

いぶりがっこクリームチーズ 六三〇(込六九三)

七味えいひれ炙り 六九〇(込七五九)

“藤九郎”揚げぎんなん 七二〇(込七九二)

冷菜逸品

姫帆立と秋茸の南蛮漬け 四九〇(込五三九)

泉州水茄子の浅漬け 五九〇(込六四九)

煮花果と生ハム 五九〇(込六四九)

〜胡麻クリーム掛け〜

海の幸とアボカドのサラダ 九九〇(込一〇八九)

〜はちみつドレッシング〜

天ぷら・揚げ物

分子調理器・ドクターフライ使用

D・P・手羽先揚げ 四五〇(込四九五)

“しゅんでる”大根の天ぷら 四五〇(込四九五)

広島 大粒カキフライ 四五〇(込四九五)

豚角煮の天ぷら串 一本 四九〇(込五三九)

うなぎの春巻き 一本 五九〇(込六四九)

雲仙ハムカツ 六五〇(込七一五)

極太アスパラの天ぷら 六九〇(込七五九)

〜刺りたてチーズ掛け〜

徳島 肉厚椎茸の天ぷら 七二〇(込七九二)

鱧と秋の実りの天ぷら 九九〇(込一〇八九)

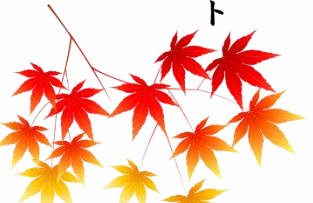
〜秋茄子・まいたけ・銀杏・えのき・南瓜〜

甘味

洋なしシャーベット 三九〇(込四二九)

鯛最中アイス 四九〇(込五三九)

和栗モンブラン 六三〇(込六九三)



『本日の江戸前鮎一貫より』

状況によりお時間をいただく場合がございます

〜島根県 浜田港直送〜

・炙り鰯 三五〇(込三八五)

・金目鯛 四五〇(込四九五)

〜にぎり〜

・真鯛 二七〇(込二九七)

・昆布締め(鯛) 二七〇(込二九七)

・信州サーモン 三五〇(込三八五)

・大海老 三五〇(込三八五)

・すずき 四〇〇(込四四〇)

・しまあじ 四〇〇(込四四〇)

・平目 四〇〇(込四四〇)

・帆立炙り 四五〇(込四九五)

・ハモ炙り 四五〇(込四九五)

・煮穴子 五〇〇(込五五〇)

・生海老 五五〇(込六〇五)

・のどぐろ 八〇〇(込八八〇)

〜カナダ産〜

・本まぐろ赤身 五〇〇(込五五〇)

・本まぐろ漬け 五五〇(込六〇五)

・本まぐろ中とろ 六八〇(込七四八)

〜巻き〜

・いくら手巻き 五五〇(込六〇五)

・トロたく細巻き 六一〇(込六七〇)

〜鮎の炙〜

・江戸前厚焼きま玉 二七〇(込二九七)

・あおさの味噌汁 二九〇(込三一九)

『当日コースのご案内』

『極黒牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼

車海老と紅葉鯛の柚子みぞれ小鍋

鮎ハラスといくらの炊き立て釜飯』

全9品 税込五〇〇〇円

※二名様から承ります



【先付】 季節の逸品

【造里】 鮮魚二種盛り

【小鍋】 車海老と紅葉鯛と帆立の柚子みぞれ小鍋

【揚物】 名残り鱧のしそ天ぷら

【凌ぎ】 自家製生豆腐 〓きのこ餡

【鉄板】 極黒牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼

〓柑橘卸し・塩山葵

【食事】 鮎ハラスといくらの炊き立て釜飯

【留碗】 あおさの味噌汁

【甘味】 洋なしシャーベット

L.O 22時 日・祝 21時

梅田 燈花

【利酒師のおすすすめ日本酒】

利酒師渾身の隠し酒

新政三種飲み比べ

- ・新政 エクリュ
- ・新政 No.6 R-type
- ・新政 亜麻猫 あまねこ

各45ml 二〇〇〇円
(税込二二〇〇円)

「漢華すつきりはなやか」

がっさまさむね

【福島】 樂器正宗本醸造 煮濾過中取り

四五〇円

【山形】 かつば 超辛口 特別純米

五五〇円
(税込六〇五円)

【山口】 天美 特別純米 黒天

六三〇円
(税込六九三円)

「醇華すつきりはなやか」

【山形】 栄光富士 酒未来 煮濾過生原酒

六三〇円

【千葉】 寒菊 OCEAN99 橙海

五五〇円
(税込六〇五円)

【高知】 土佐のしらぎく ひやおろし

七〇〇円
(税込七七〇円)

「新米利酒師「杉田」のおすすすめ」

【新潟】 荷札酒 純米大吟醸

六三〇円
(税込六九三円)

「秋田 新政酒造」

「日本酒界のジヨブズ」が造る、新感覚の日本酒
人気商品の為品切れの場合はこちら承ください

「Colors」 カラーズ

・生成 エクリュ

八〇〇円
(税込八八〇円)

「Private Lab」プライベートラボ

・亜麻猫 あまねこ

九五〇円
(税込一〇四五円)

「No.6」 ナンバーシックス

・新政 No.6 R-type 一一〇〇円
(税込一二一〇円)



利き酒師 新井周平

杉田 滉季

※日本酒は60ml価格です一合(180ml)もご注文可