

# 燈花おぼろ

## 【産地直送 生牡蠣・牡蠣逸品】

〔生牡蠣 刺し〕  
兵庫県 室津産 真牡蠣  
ミネラル豊富な海で育った室津産の牡蠣は、口の中でとろりと溶ける食感と濃厚な味わいが特徴です。

五五〇円  
(税込六〇五円)

〔焼き牡蠣〕  
長崎県 小長井産 焼き牡蠣

五五〇円  
(税込六〇五円)

〔牡蠣フライ〕  
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〕

## 【燈花自慢のだし料理】

「まぐろ節」「道南昆布」など厳選された素材を活かしたこだわりの『だし料理』をご用意いたしました。

◆ 自家製だし塩のフライドポテト

四八〇円  
(税込五二八円)

◆ しゅんでる大根の天ぷら

五五〇円  
(税込六〇五円)

◆ だし香る鶏の唐揚げ(四ヶ)

五五〇円  
(税込六〇五円)

◆ 黄金だしの湯豆腐(柚子みぞれ仕立て)

五八〇円  
(税込六三三円)

## 【冬の味覚 おすすめ】

岩手県 軽米産

◆ 完全無農薬！甘辛ごぼうの唐揚げ

五八〇円  
(税込六三三円)

鹿児島県産  
◆ 安納芋の炭火炙り焼(焼獅子唐味噌と炭塩で)

六八〇円  
(税込七二八円)

山形県 最上産  
◆ 黒まいたけの天ぷら

六八〇円  
(税込七二八円)

三重県 志摩産  
◆ トロさわらの炙り刺し

九八〇円  
(税込一〇七八円)

北海道産  
◆ ふぐとずわい蟹のてっちり小鍋

一二八〇円  
(税込一四〇八円)

◆ ふぐの唐揚げ

八八〇円  
(税込九六八円)



【宮崎産 冬の黒瀬ぶり】  
漁獲後、船上で活けした鮮度抜群の鰯は、身の締まりや程良い脂のノリが特徴です。

◆ 黒瀬ぶりと真鯛の

黄金出汁しやぶ小鍋 一二八〇円  
(税込一四〇八円)

◆ 黒瀬ぶりのカマ塩焼き

八八〇円  
(税込九六八円)

◆ 黒瀬ぶりの炙り造り

九八〇円  
(税込一〇七八円)

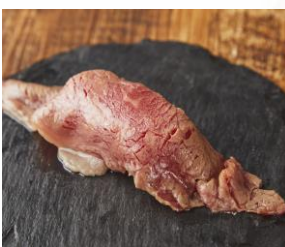
◆ 黒瀬ぶりの握り鮓 一貫

三五〇円  
(税込三八五円)

## 【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やぶ  
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



◆ 黒毛和牛の焼きしやぶ  
一四〇〇円  
(税込一五四〇円)  
(村橋おろしポン酢)



◆ 黒毛和牛と金目鯛の  
雲丹しやぶ小鍋  
一五八〇円  
(税込一七三三円)



◆ 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)

## 【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  
紅ずわい蟹の釜飯(ハリハリ生姜大根添え) 九八〇円  
(税込一〇七八円)

※二人前程度 ※炊き上りに30〜40分頂戴しております





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  
 ↳ 煮野菜野菜と酒盗添え  
 六八〇円(税込七四八円)
- ・海の幸とアボカドのサラダ  
 ↳ 蜂蜜醬油ドレッシング  
 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(税込一一九九円)
- ・黒瀬ぶりの炙り造り  
 九八〇円(税込一〇七八円)
- ・トロさわらの炙り刺し  
 九八〇円(税込一〇七八円)

**【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)
- ・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)
- ・安納芋の炭火炙り焼 ↳ 焼獅子唐味噌と炭塩で  
 六八〇円(税込七四八円)
- ・鴨ロースの生ハムとかぶらのカルパッチョ  
 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】**

- ・自家製だし塩のフライドポテト  
 四八〇円(税込五二八円)
- ・しゅんでる大根の天ぷら  
 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)
- ・だし香る鶏の唐揚げ(四ヶ)  
 五五〇円(税込六〇五円)
- ・完全煮農薬！甘辛ごぼうの唐揚げ  
 五八〇円(税込六三八円)
- ・ぶぐの唐揚げ  
 八八〇円(税込九六八円)

**【酒の肴】**

- ・ごま間八 ↳ 胡麻だれ醬油と香味野菜で  
 五八〇円(税込六三八円)
- ・たたき鮮魚のわさび醬油  
 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)

**【本日の江戸前鮓】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)
- ・トロさわら炙り 三五〇円 (税込三八五円)
- ・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 鮓盛り合わせ(五貫) 一四〇〇円 (税込一五四〇円)

**【海苔包み】**

- ・たたき鮮魚 ↳ 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)

**【鮓のメ・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)
- ・林檎のシヤベット 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

#### 荷札酒 黄水仙 純米大吟醸(新潟)

にふださけ

グラス 八八〇円

(税込九六八円)

軽やかで飲みやすいだけでなく、その中に感じるきつちりとした旨味。フルーティーさを感じながらもスッキリとした後味。日本酒が苦手な方でも是非オススメしたい一本です。



どうようびいん

#### 東洋美人 純米吟醸 大辛口(山口)

グラス 八八〇円

(税込九六八円)

白ぶどうを想わせる綺麗な含み香があり、口中に旨味が広がった後、キリッとした辛さがやってきます。ただの辛口ではない。しつかり辛くてものすごく旨い。辛口好きな方には是非オススメしたい一本です。



#### 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」

#### 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

生成り 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)

せんきん

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

## 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を香りとほのかに香み

### 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い!



- 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

六三〇円  
(税込六九三元)

六三〇円  
(税込六九三元)

六三〇円  
(税込六九三元)

五九〇円  
(税込六四九円)

五九〇円  
(税込六四九円)

九九〇円  
(税込一〇八九円)

(税込一〇八九円)

### 名物レモンサワー

### 丸ごとすりおろしレモンサワー

栄養素を出来るだけ壊さず、  
檸檬本来の魅力をお楽しみいただけます。

### 人気急上昇。糖質&プリン体ゼロ!

### 大人の「ドラレモ」

さっぱり甘さをし。

ドライを大人のレモン酎ハイ。

### 季節限定!

### 白ぶどうと林檎のすっきりサワー

白ぶどうと林檎のすっきりとした甘さで  
すいすい飲める季節限定サワーです。

六五〇円  
(税込七一五円)

六二〇円  
(税込六八二円)

六五〇円  
(税込七一五円)

・温州みかん酎ハイ

・白桃酎ハイ

・柚子酎ハイ

## 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-

・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 赤兎馬【鹿児島】

**お湯割りにおすすめ!**

麦 二階堂【大分】

七五〇円  
(税込八二五円)

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》クリムゾン ランチカベルネソーヴィニオン【アメリカ】

六〇〇〇円  
(税込六六〇〇円)

《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-



手作りレモンスカッシュ

スロージューサ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)

### 季節限定!

・白ぶどうと林檎のさっぱりスカッシュ

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

(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)

・オレンジ・アップル

・ジンジャーエール

・珈琲(アイス・ホット)

各五〇〇円  
(税込五五〇円)