

燈火おぼろ

【産地直送 生牡蠣・牡蠣逸品】

〜生牡蠣刺し〜

兵庫県 室津 真牡蠣

六〇〇円
(税込六六〇円)

豊かな自然により大粒で濃厚な味に成長する室津の“一年牡蠣”。クセがなくスッキリした味わいです。貝柱の甘みが印象的です。

島根県 隠岐 岩牡蠣

〜清海〜

七五〇円
(税込八二五円)

3年の歳月をかけてゆつくり育てる為、身は大きく肉厚でクリーミー。舌触りはなめらかで一噛みごとにジューシーでミルクィな味わいが口の中に広がります。

兵庫県 室津 真牡蠣と

島根県 隠岐 岩牡蠣〜清海〜の食べ比べ

一三〇〇円
(税込一四三〇円)



焼き牡蠣

〜焼き牡蠣〜

兵庫県 越 焼き牡蠣(一ヶ)

四八〇円 (税込五二八円)

〜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〜

兵庫県 越 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〜

【季節の小鍋】

桜鯛と牡蠣の黄金だし小鍋

一二八〇円
(税込一四〇八円)

〜浜名湖産あおさ海苔の香りです〜

黒毛和牛と桜鯛の雲丹しゃぶ小鍋

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

◆黒毛和牛と牡蠣のすき焼き

〜特製山椒割り下と京都産濃厚玉子〜

一一一〇円
(税込一二二〇円)



程よくサシの入った和牛と濃厚な牡蠣をすき焼きに。山椒のアクセントが◎

◆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

◆熊本県産

プレミアム和玉牛の溶岩焼

(四貫) 一八〇〇円
(税込一九八〇円)



◆当店のお米は兵庫県産ヒノヒカリを使用しております

【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

◆桜海老と生姜しぐれの釜飯

一〇八〇円 (税込一二八八円)

◆釜上げしらすと梅山菜の釜飯

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

六八〇円(税込七四八円)

〜無農薬野菜と酒盗添え〜

・海の幸とアボカドのサラダ

七五〇円(税込八二五円)

〜蜂蜜醬油ドレッシング〜

【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)

桜鯛造り〜桜メと炙りの食べ比べ〜

八〇〇円(税込八八〇円)

初鯉の炙りたたき

八五〇円(税込九三五円)

【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)

自家製生豆腐

五〇〇円(税込五五〇円)

〜オリブオイル 金山寺山葵味噌 英産マルドン塩〜

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)

蓮根饅頭湯菜とろ銀餡掛け

六八〇円(税込七四八円)

【揚げ物・天ぷら】

極太アスパラの丸ごと天ぷら

九八〇円(税込一〇七八円)

〜雪塩と金山寺わさび味噌で〜

飛騨高山ジヤンボなめこの天ぷら

六〇〇円(税込六六〇円)

桜鯛と春野菜の天ぷら

九八〇円(税込一〇七八円)

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

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】

自家製わかさぎの南蛮漬け

五〇〇円(税込五五〇円)

ごま間八〜胡麻だれ醬油と香味野菜で〜

六〇〇円(税込六六〇円)

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掛かります

・炙りメいわし

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

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〜

・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

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)

とちおとめのアイス

三五〇円
(税込三八五円)

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

にふだきけ
荷札酒 月白 純米大吟醸 仲汲み (新潟)

上品な吟醸香、飲み口は軽く、ほんのり甘味を感じます。
全体的に淡麗辛口を味わいでクリア。とても飲みやすい一杯です。

グラス 八八〇円
(税込九六八円)



はぎの露 純米吟醸 春の辛口 (滋賀)

滋賀県近江の老舗蔵元が送る春限定の辛口純米吟醸。
穏やかな吟醸香が口の中に広がり、口当たりは柔らかな。
品の良い旨味と柑橘系の酸が相まって爽やかな飲み口。

グラス 八五〇円
(税込九三五円)



〜 鮎によく合う一本〜

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、味わいも淡く端麗辛口仕上げ。
鮎好きの蔵元が、鮎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 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 燕坂(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!

福岡あまおう苺のスパリッツァー

あまおう苺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

栄養素をできるだけ壊さず、

檸檬本来の魅力をよりお楽しみ頂けます。



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

・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)

各六〇〇円
(税込六六〇円)

・ピーチ (オレンジ・ソーダ・ウーロン)

(税込六六〇円)

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の香りとはのかな苦み



六三〇円
(税込六九三円)

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

各五九〇円
(税込六四九円)

(スタンダード・ジンジャー)

・余市

各九九〇円
(税込一〇八九円)

(スタンダード・ジンジャー)

梅酒-plum-

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)

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
(税込六九三円)

芋 赤兔馬【鹿児島】

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
(税込六九三円)

ビール-beer-

アサヒスーパードライ(生)

六四〇円
(税込七〇四円)

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)

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》 プラディオ ガイヤレ フリウラーノ

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

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-

季節限定! 福岡あまおう苺ソーダ

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)

