

秋のおしながき ある日の一例

旬のおすすめ逸品

岸和田産 いちじくの生ハム巻き 五五〇円(込六〇五)
福岡産 シヤインマスカットの白和え 六五〇円(込七一五)
熊本産 煎り新銀杏「藤九郎」 八〇〇円(込八八〇)

山形県鮭川村 黒舞茸の天ぷら 生ハム添え 七〇〇円(込七セ〇)

秋の味覚の王様『松茸』

・松茸と名残り鱧の鉄瓶蒸し 一二〇〇円(込一二二〇)
・松茸と紅葉鯛の天ぷら 一〇〇〇円(込一一〇〇)
・松茸の土鍋ご飯 二三〇〇円(込二五三〇)

白河産 阿武隈サーモン

・阿武隈サーモンの造り 一〇〇〇円(込一一〇〇)
・阿武隈サーモンのレアフライ 八〇〇円(込八八〇)
・阿武隈サーモンのにぎり鮓 三七〇円(込四〇七)
・阿武隈サーモンハラスのにぎり鮓 四〇〇円(込四四〇)

産地直送牡蠣

・福岡県 糸島サンセット 真牡蠣 六〇〇円(込六六〇)
小さいながらも旨みが強く、深みのある磯の香り。
・北海道産 仙鳳趾 真牡蠣 七〇〇円(込七セ〇)
汐の香りと旨味をたっぷり含み、ふつくとした身と味わい。

・宮城産 焼き牡蠣 六〇〇円(込六六〇)
・宮城産 真牡蠣の天ぷら 一ヶ 六〇〇円(込六六〇)
・旬鮮魚のお造り

お造り三種盛り合わせ 二人前 一四〇〇円(込一五四〇)
逸品

紀州産 名残り鱧(はも)の黄金出汁しやぶ小鍋 一四〇〇円(込一五四〇)

わら焼き玉子のポテトサラダ 六五〇円(込七一五)

鮮魚の葱味噌なめろう 六〇〇円(込六六〇)

長崎産 茄子の揚げ浸し 五〇〇円(込五五〇)

いちじくバター 五〇〇円(込五五〇)

ホタル烏賊の沖漬け 六五〇円(込七一五)

明太子のからすみ風 五五〇円(込六〇五)

クリームチーズの溜まり漬け 五五〇円(込六〇五)

エイヒレの炭炙りー七味マヨネーズー 六五〇円(込七一五)

宮城産 活はたて貝の炭火焼き 八〇〇円(込八八〇)

『本日のおしながき』 一貫より

状況によりお時間をお待ちいただく場合がございます
わさび抜きの場合はお声掛けくださいませ

・本日の昆布締め 二五〇円(込二七五)

・真鯛 二五〇円(込二七五)

・かんぱち 三二〇円(込三五二)

・平目 三五〇円(込三八五)

・阿武隈サーモン 三七〇円(込四〇七)

・阿武隈サーモンはらす 四〇〇円(込四四〇)

・大海老 五〇〇円(込五五〇)

・金目鯛 六〇〇円(込六六〇)

・本まぐろ赤身 五〇〇円(込五五〇)

・本まぐろ漬け 五五〇円(込六〇五)

・本まぐろ中とろ 六五〇円(込七一五)

・煮穴子 五〇〇円(込五五〇)

・巻きー 五〇〇円(込五五〇)

・いくら手巻き 七〇〇円(込七セ〇)

・トロたく手巻き

肉寿司

和牛出汁ローストビーフ握り寿司 一貫 五二〇円(込五七二)

和牛サーロイン炙り寿司 一貫 五八〇円(込六三八)

・天ぷら・揚物ー 八〇〇円(込八八〇)

長崎産 雲仙ハムカツ 五二〇円(込五七二)

蟹クリームコロッケ 一ヶ 五二〇円(込五七二)

広島産 牡蠣フライ 一ヶ 五二〇円(込五七二)

どうもろこし「嶽きみ」の天ぷら 七〇〇円(込七セ〇)

和牛肉逸品

黒牛の富士溶岩ステーキ 一〇〇〇円(込一一〇〇)

黒毛和牛 赤身の炭火焼き 一五〇〇円(込一六五〇)

熊本産 和牛の出汁ローストビーフ 一二〇〇円(込一二二〇)

・炊き立て土鍋ご飯ー ※炊き立て三人前でございます
※炊き上がりまでに少々かかります

愛媛産 鯛めし土鍋 一七〇〇円(込一八七〇)

広島産 牡蠣の土鍋 一八〇〇円(込一九八〇)

熊本産 黒毛和牛と 舞茸バター醤油土鍋 一九〇〇円(込二〇九〇)

あおさのお味噌汁 二〇〇円(込二三〇)

・甘味ー 六五〇円(税込七一五)

さつま芋の焼き芋焦がしブリュレ 三五〇円(税込三八五)

洋梨シヤーベツト 三五〇円(税込三八五)

塩ミルクアイス 三五〇円(税込三八五)

利酒師のおすすめ日本酒

【京都】 日日（にちにち） 生もと 山田錦
一〇〇〇円（税込一二一〇）

京都・伏見に蔵を構える新進氣鋭の酒蔵、日々醸造。その代表作であるこの一本。精米歩合や酵母は非公開とし、米や水、ひいては「風土」を味わってもらいたいという思いが込められています。

香りはごく穏やか。食事の邪魔をしない程度の甘みとほのかなガス感が何とも上品な一献です。

【新政酒造】

※新政のみ六〇mlでの販売です。

酒造りに革命を起こしたといわれる、今まさに日本酒界を牽引する酒蔵です

〜No.6〜 ナンバーシックス
R-type 一〇〇〇円（税込一一〇〇）

〜Colors〜 カラーズ
・エクリュ 生成 九〇〇円（税込九九〇）

〜香り華やかフルーティー〜

【福島】 楽器正宗 本醸造
燕濾過中取り 六九〇円（税込七五九）

【栃木】 仙禽（せんきん） 線香花火 九〇〇円（税込九九〇）

【福島】 にいだし ぜんしゅ 生もと 純米90
九〇〇円（税込九九〇）

〜優しく上品な飲み口〜

【福島】 自然郷（しぜんこう） BIO 特別純米
八五〇円（税込九三五）

【佐賀】 東鶴（あづまづる） 純米吟醸 生 white
八五〇円（税込九三五）

〜さわやかなキレのある辛口〜

【山口】 五橋 Five red（ごきょうファイブレッド）
純米辛口 八五〇円（税込九三五）

【宮城】 墨廻江（すみのえ）
五百万石 純米吟醸 八五〇円（税込九三五）

〜味わい深い辛口〜

【長崎】 飛鷲（ひらん） BLACK JACK 生もと 極辛口
八五〇円（税込九三五）

【奈良】 みむろ杉 特別純米 辛口 八五〇円（税込九三五）

※日本酒は半合価格です。

Original Sour
ALL 六五〇円（税込七一五）

丸絞リレモンサワー

温州みかんサワー

アールグレイレモンサワー

ハイボール

スタンダードハイボール

ジンジャーハイボール

丸絞リレモンハイボール

吉野杉香るハイボール

アールグレイティーハイボール

緑茶ハイボール

コーヒーハイボール

ブッシュミルズハイボール Irish Whiskey

焼酎・梅酒 ※お湯割りもおすすめ

富乃宝山(芋)／中々(麦)／梅酒

ビール

生ビール（アサヒスーパードライ）

ドライZERO（ノンアルビア）

ワイン&スパークリングワイン&シャンパン

【白・フランス】 アミエル アデリン ブラン

グラス 七〇〇円（税込七七〇）／ ボトル 四五〇〇円（税込四九五〇）

【白・フランス】 ジャンマルク ラファージュ カディレッタ

ボトル 六五〇〇円（税込七一五〇）

【赤・イタリア】 プリミッリ サンジョベーゼ

グラス 七〇〇円（税込七七〇）／ ボトル 四五〇〇円（税込四九五〇）

【赤・フランス】 ドメーヌサンリュック グリニャン レザデマル

ボトル 六五〇〇円（税込七一五〇）

【泡・スペイン】 カステル ロック

グラス 八〇〇円（税込八八〇）／ ボトル 五〇〇〇円（税込五五〇〇）

【泡・フランス】 ヴーヴドノーザック ブリュット

ボトル 一〇〇〇〇円（税込一一〇〇〇）

ノンアルコールカクテル

甘口テイスト

紅牡丹／べにばたん／（温州蜜柑×オレンジ×檸檬）

すっきりテイスト

丸絞リレモンスカッシュ／温州みかんスカッシュ

ドライテイスト

柚子シトラスティーソーダ／ジンジャーレモンティーソーダ

ソフトドリンク ALL 四九〇円（税込五三九）

ウーロン茶 オレンジ ジンジャーエール グレープフルーツ

食物アレルギーをお持ちのお客様への基本方針

当店では食物アレルギー症状のあるお客様に對して、『アレルギーの除去を保証したメニュー提供は致しかねます』理由としましては、
①すべてのメニューがひとりの厨房内で調理を行っており、食器、調理器具などの付着により、アレルギー物質が混入する可能性があり、ご対応できません。
②小麦などが空中に散布し、他の食材にアレルギー物質として混入する可能性がございます。
③調味料の成分などについても、アレルギー物質の完全な把握は困難です。
しかしながら、お客様のご要望上、以下の対応は承ります。
（少々、確認のお時間をいただくことになります）
①お客様からご指示いただいた食材を抜く対応は承ります。
②お客様のご相談の上、別の食材に変更する対応は承ります。
※②に同じくしましては、当日に料理長が不在の場合は、ご対応できません。
ただし、アレルギーの除去を保証するものではありません。
ご了承頂きますようお願い致します。
ご注文の際は以上の内容をご理解いただいた上で、お客様による最終判断をお願い申し上げます。
ご不便、迷惑をお掛けいたしますが何卒宜しくお願い致します。