

# 〜今宵の旨いもん〜

## 〜本日の産直 生牡蠣〜

福岡県 系島より

岩牡蠣「系島サウンド」一ヶ七九〇(込八六九)

粒が大きくスツキリした甘味が特徴

福岡県 系島より

真牡蠣「みるくがき」一ヶ四九〇(込五三九)

小粒でもクリーミーですつきりした味わい

## 〜牡蠣食べ比べ〜

岩牡蠣・真牡蠣の食べ比べ

一三〇〇円

(税込一三二〇円)

## 天然本産地握り食べ比べ

本日の産地

・宮城県 気仙沼産

・沖縄県 沖縄本島産

握り二貫一〇〇(込二二〇)

## 焼牡蠣

※注文頂いてからお時間がかかります

兵庫県 坂越焼牡蠣

五二〇(込五七五)

・レモン ・バター醤油

## 〜鮮魚・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)

## 〜黒毛和牛・ブランド地鶏の肉逸品〜

土佐はちきん地鶏の照り揚げ

一〇九〇(込二九九)

牛はほ肉の柔らか煮と大根ステーキ 一一九〇(込二三〇九)

黒毛和牛の炙りユツケ 一一九〇(込二三〇九)

黒毛和牛の雲丹しゃぶ小鍋 一三二〇(込二四五二)

土佐はちきん地鶏の富士溶岩焼き 一二九〇(込二四一九)

熊本県産「プレミアム和王牛」の富士溶岩焼き

一六九〇(込一八五九)

# 令和五年 〜ある日の一例〜

## 〜酒の肴〜

長茅わさび漬け 四九〇(込五三九)

よつばらい玉子 五二〇(込五七五)

クリームチーズ溜り醤油漬け 五九〇(込六四九)

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)

## 〜温冷菜逸品〜

アオリイカとクレソンのみぞれ和え 四九〇(込五三九)

泉州水茄子の浅漬け 五九〇(込六四九)

※醤油ジュレ

群馬県産フルツトマトカプレーゼ

〜大葉のジエノバとチーズわらび餅〜七九〇(込八六九)

海の幸とアボカドのサラダ 九九〇(込一〇八九)

## 〜天ぷら・揚げ物〜

分子調理器ドクターフライ使用

DR. 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)

雲仙ハムカツ 六五〇(込七一五)

ハワイトアスパラの天ぷら 六九〇(込七五九)

※バルミチャーソース掛け

徳島 肉厚椎茸の天ぷら 七二〇(込七九二)

スナツプエンドウの天ぷら 六五〇(込七一五)

※トリユオイルの香り

極黒牛のレアカツ 九九〇(込一〇八九)

## 〜兵庫産ひのひかり 季節の釜飯(二〜三人前)〜

真鯛の釜飯 九九〇(込一〇八九)

土佐はちきん地鶏の釜飯 一〇九〇(込二一九九)

〜甘味〜 三九〇(込四二九)

レモンシヤベツト 四九〇(込五三九)

鯛最中アイス 六三〇(込六九三)

和栗モンブラン

◆津本式◆熟成鮓



状況によりお時間をいただく場合がございます

『本日の江戸前 鮓一貫より』

〜津本式熟成〜

・熟成イサキ

四〇〇(込四四〇)

〜島根県 浜田港直送〜

・炙り鱈

三五〇(込三八五)

・天然真鯛

四〇〇(込四四〇)

・金目鯛

四五〇(込四九五)

〜にぎり〜

・真鯛

二七〇(込二九七)

・本日の昆布締め「真鯛」

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)

・平目

三五〇(込三八五)

・しまあじ

四〇〇(込四四〇)

・帆立炙り

四五〇(込四九五)

・煮穴子

五〇〇(込五五〇)

・ひげ長海老

五五〇(込六〇五)

・のどぐろ

八〇〇(込八八〇)

〜宮城県 気仙沼より〜

・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 六貫

一一〇〇(込一二三〇)

〜鮓の炙〜

・江戸前厚焼き玉

二五〇(込二七五)

・なめこと三つ葉のお味噌汁

二九〇(込三一九)

・姫帆立の茶碗蒸し

四九〇(込五三九)

🔥 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&

炊き立て釜飯 鯛めし』 全9品

五〇〇〇(込五五〇〇)

※二名様から承ります

【先付】 前菜五種盛

【造里】 鮮魚二種盛り

【小鍋】 紀州鯉と帆立の酢橘しゃぶ小鍋

【揚物】 かんみ鮎の天ぷら

【凌ぎ】 酢橘オリーブ素麺

【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】 鯛の釜めし

【留栴】 なめこと三つ葉の味噌汁

【甘味】 レモンシャーベット

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 2000円  
(税込2200円)

「**渋華**すつきりはなやか」

がっきまさむね

【福島】 樂器正宗 本醸造 煮濾過中取り

ブラックジャック

【長崎】 BLACKJACK 極み辛口

800円  
(税込880円)

【福岡】 庭のうぐいす 特純 中汲み

800円  
(税込880円)

「**醇華**しかりはなやか」

てんび

【山口】 天美 特別純米 黒天

あづまづる

【佐賀】 東鶴 ジ・オリジン 純米酒

800円  
(税込880円)

【長崎】 よこやま 夏期限定 純米吟醸酒

800円  
(税込880円)

「**新米利酒師「杉田」のおすすめ**」

かんはくヒ

【福岡】 寒北斗 shi-bi-en 純米酒

800円  
(税込880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ご了承ください

「Colors」 カラーズ

・生成 エクリュ 1000円  
(税込1100円)

「Private Lab」 プライベートラボ

・亜麻猫 あまねこ 1100円  
(税込1210円)



利き酒師 新井周平

※日本酒はグラス半合価格です

杉田 混季