

TODAY' s course

やすまる 当日コース

『湯葉の土鍋ごはん 蟹餡掛け』コース

『風味豊かな出来立て豆腐』と『旨味溢れる和牛小鍋すき焼き』

[全七品]

お一人様 ¥5,500 [税込 ¥6,050] (2名様より)



Tokuya Yasumaru

【御椀】 豆水とうふ

【造里】 鮮魚二種 妻一式

【豆腐】 出来立て『やすまる』豆腐

【中皿】 自家製 焼き胡麻豆腐

【小鍋すき焼き】 黒毛和牛食べ比べのすき焼き
”京都産 濃紅玉子”

【土鍋】 湯葉の土鍋ごはん ズワイ蟹の餡掛け仕立て

【留椀】 大源味噌の味噌汁

※内容は仕入れにより異なります。
※アレルギー対応は行っておりません。

やすまる豆富



健康食 美容食 長寿食 世界の「TOFU」

大豆は糖度の高い北海道のフクユタカとコクと香り高い

「大豆の横綱」とも呼ばれる北海道とよまさり大豆。

にがりには五島灘の本にがりを使用した出来立てすくい豆富。

胡麻豆富は上質な国産の胡麻と吉野本葛を使用し、

時間をかけて丁寧に練り上げる。



『やすまる』手作りとうふ

小 2名様用

¥1,200 [¥1,320]

大 3.4名様～

¥1,700 [¥1,870]

お召し上がり方

まず始めはシンプルに英国産マルドン岩塩でお召し上がりください
2杯目以降はお好みの薬味をつけてお召し上がりください

～シルク鯉節 牡蠣醤油 葱生姜 金山寺山葵みそ～

À la carte Menu

-大豆の花言葉は“無限大”-



旬果物の白和え最中



旬果物の白和え最中 (1個)

¥420 [¥462]



焼き胡麻とうふ



焼き胡麻とうふ ※数量限定

¥900 [¥990]



豆水とうふの土鍋仕立て

豆水とうふの土鍋仕立て

¥1,100 [¥1,210]



重ね湯葉の冷製 雲丹添え



奥出雲重ね湯葉の冷製
～生うに添え～

¥1,350 [¥1,485]

【旬の魚介・逸品】

本日の鮮魚おまかせ5種盛合せ

¥1,680 [¥1,848]

鯖の焼き霜造り

¥1,080 [¥1,188]



寒鰯のお造り

¥990 [¥1089]

本まぐろ食べ比べ ～赤身と中トロ～

¥1,400 [¥1,540]



炭焼き旬野菜のグリーンサラダ

¥890 [¥979]



【揚げ物 & 天ぷら】



南瓜の豆乳チーズコロッケ 1ヶ

¥500 [¥550]

海老芋の唐揚げ からすみ掛け

¥680 [¥748]

蒲焼きうなぎの春巻き 1本

¥630 [¥693]

季節野菜の天ぷら 5種盛り

¥990 [¥1,089]



伊予真鯛と大海老の天ぷら

¥1,080 [¥1,188]

【肉逸品】

提供までお時間がかかる場合がございます。

大山どりの照り揚げ

¥1,080 [¥1,188]



黒毛和牛の和出汁たたき

¥1,280 [¥1,408]

黒毛和牛ユッケ 京都産たまご『濃紅』添え

¥1,180 [¥1,298]

本日の黒毛和牛 溶岩焼き

¥1,680 [¥1,848]



江戸前鮭

- 1貫よりご注文承ります -



提供までお時間がかかる場合がございます。
わさび抜きはお申し付け下さい。

・真鯛	280 [¥308]	・昆布ㄨ	280[¥308]
・信州サーモン	350[¥385]	・平目	380[¥418]
・金目鯛炙り	450[¥495]	・鰯	380[¥418]
・大海老	420[¥462]	・鯖	380[¥418]
・煮穴子	500[¥550]	・生海老	550[¥605]
・本鮭 赤身	540[¥594]	・本鮭 中とろ	650[¥715]
・いくら手巻き	650[¥715]	・湯葉細巻き	700[¥770]
・とろたく手巻き	650[¥715]		

【炊立て土鍋ご飯・汁物】

-土鍋ご飯は2.3名様分ございます。炊き上がりまで40分かかります-



湯葉土鍋 季節の餡かけ

銀しゃり土鍋 濃紅たまごと生湯葉のTKG ￥1,200 [¥1,320]

愛媛産 鯛めし土鍋 ￥1,300 [¥1,430]



湯葉土鍋 季節の銀餡添え ￥1,480 [¥1,628]

大山どりの炭香土鍋 ￥1,480 [¥1,628]

青さ海苔と巻き麩の味噌汁 ￥350 [¥385]

Desert

- 甘味 -

・季節のシャーベット 400[¥440]

・黒豆きなこ最中アイス 520[¥572]

・辻利の抹茶チーズケーキ 630[¥693]

・きなこアイスと
抹茶のチーズケーキ 790[¥869]

DRINK MENU

-お飲み物-

High ball

-乾杯はハイボールで！-

・スタンダードハイボール 590 [¥649]

・プレミアムハイボール 700 [¥770]

力強い風味の余市モルトをキーモルトに採用した、薫り高くスモーキーな味わいのニッカ フロンティア使用



・吉野杉香るハイボール 650 [¥715]

吉野杉スティックを2週間漬けた杉の芳香に酔いしれるハイボール

・ジンジャーハイボール 650 [¥715]

・丸絞りレモンハイボール 650 [¥715]



FRUITS Sour & Plum Wine

- フルーツ耐ハイと果実酒 & 焼酎 割り方色々 -

Sour -耐ハイ-

・ 柚子サワー ・ 白桃サワー ・ すだちサワー ・ マスカットサワー ALL590 [¥649]



・ 丸絞りレモンサワー レモンを皮ごと丸絞りした生檸檬サワー 650 [¥715]

・ 大人のドライ檸檬サワー 甘くないスッキリタイプの檸檬サワー 650 [¥715]



Original Cocktail

- オリジナルカクテル -



サクヤコノハナ 700 [¥770]
梅酒×豆乳×白桃のフルーティなカクテル



柚子と山椒のクラフトジントニック 600 [¥660]
自家製で柚子と山椒を漬けたこだわりのジントニック



ベルメール 800 [¥880]
蜜柑×日本酒の果実味たっぷりのカクテル

・ 紀州産直 梅酒 (ロック・ソーダ・水割り・お湯割り) 590 [¥649]

・ 温州みかん梅酒 (ロック・ソーダ・水割り・お湯割り) 650 [¥715]

Sho-chu -焼酎-



・ やすまる 前割り焼酎 (ロック、レモンロック、熱燗) 590 [¥649]

・ 芋焼酎 or 麦焼酎 (ロック・ソーダ・水割り・お湯割り) 590 [¥649]

NON Alcohol COCKTAIL

-ノンアルカクテル-



～フルーツ スカッシュ～



- ・丸絞りレモンスカッシュ
- ・温州みかんスカッシュ
- ・柚子シトラスTEAソーダ
- ・白桃ソーダ

ALL590 [¥649]

～Sweetノンアルカクテル～

- ・紫陽花 ～あじさい～
(洋なし×グレフル×檸檬)



- ・白百合 ～しろゆり～
(白ぶどう×白桃)

ALL700 [¥770]

Original Cocktail

-ノンアルカクテル-



- ・グリーンTEAレモネード 590 [¥649]

レモン味の後に抹茶のほろ苦い風味が味わえ、後味がすっきりしたグリーンレモネードです。



- ・ノンアル ベルメール 800 [¥880]

蜜柑×みかん×炭酸の升カクテル

Soft Drink

-ソフトドリンク-



- ・おから茶 570 [¥627]

※HOTの提供となります

国産大豆や大豆胚芽を原料とした健康茶。ノンカフェインですっきり香ばしいおから茶は大豆イソフラボンが含まれており、不眠解消・美肌効果が期待できます。

- ・ウーロン茶
- ・ジャスミンティー (アイス)
- ・オレンジJ
- ・グレープフルーツJ
- ・ジンジャーエール
- ・炭酸水

ALL520 [¥572]

Natural WINE & Sparkling

-ワイン-



 【白・スペイン/中辛口】 カステイージョデアナ プラン G¥700[¥770] B/4,500[¥4,950]

 【赤・スペイン/フルーティ】 ノルレイク カルメーラ G/700[¥770] B/4,500[¥4,950]

 【スパークリング・スペイン/辛口】 カミデフロール カヴァ G/800[¥880] B/5,000[¥5,500]

 【シャンパン・フランス/辛口】 シャンパーニュバロンアルベール ブリュット B/15,000[¥16,500]

BEER

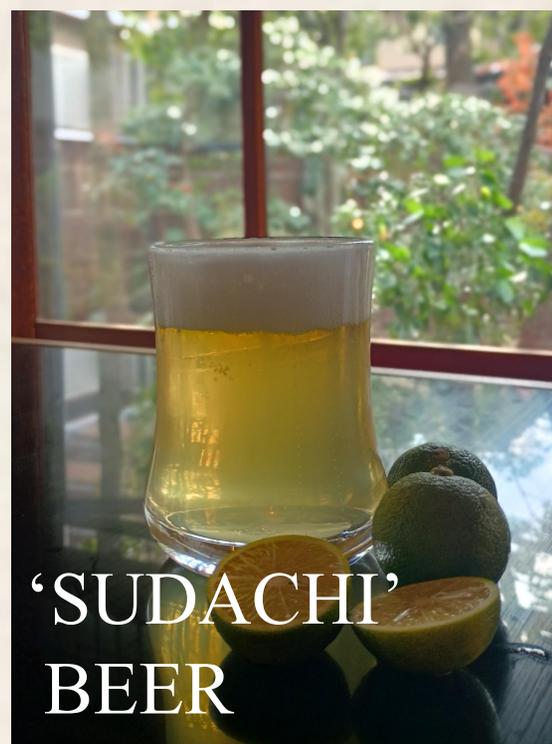
-麦酒-

生ビール (グラス) ¥710 [¥781]

 すだちビアー (すっきり酢橘のビアカクテル) ¥710 [¥781]

レモンビア (レモン香るビアカクテル) ¥710 [¥781]

ノンアルコールビール ¥620 [¥682]



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対して、

『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つの厨房内で調理を行っており、食器、調理器具などへの付着により、

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となります)

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お客様とのご相談の上、別の食材に変更する対応は承ります。

※②にしましては、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ございません。

ご了承頂きますよう宜しくお願い致します。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致します。

ご迷惑をお掛けいたしますが何卒宜しくお願い致します。