


APPETIZERS

酒菜

Chef's special seven assorted appetizers **¥980**
酒菜7種盛り合わせ per one person
 (Egg 卵 Wheat 小麦 Soy beans 大豆) 2名様分から承ります | from two people

VEGETABLES


野菜

 Organic vegetable sticks with salt and olive oil **¥780**
オリーブオイルと塩で食べるスティック有機野菜
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆)


 Seasonal tomato Cobb salad **¥1,580**
新鮮トマトのコブサラダ
 (Egg 卵 Milk 乳 Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Shrimp 海老)

Arugula and spinach salad **¥980**
ルッコラとほうれん草のグリーンサラダ
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

Chef's special vegetable pickles **¥980**
自家製ピクルス

 "Karashi Renkon" Batter frying mustard coated lotus root **¥580**
からし蓮根
 (Egg 卵 Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

Grounded beef and pork stuffed cabbage roll in dash broth **¥1,100**
ロールキャベツ
 (Egg 卵 Milk 乳 Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Beef 牛 Pork 豚)

 French fries with sea lettuce salt **¥680**
あおさのポテトフライ
 (Cooking other menu with same oil. 他のメニューと同じ油を使用しています)

Chef's special assorted seasonal vegetable tempura **¥1,880**
季節野菜の天ぷら盛り合わせ
 (Egg 卵 Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

SEAFOOD


魚

Chef's special five seasonal assorted sashimi **¥1,580**
季節のお造り5種盛り合わせ per one person
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆) 1名様分から承ります | from one person


Lightly fire-roasted fish carpaccio **¥1,280**
鮮魚の炙りカルパッチョ仕立て
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

Deep fried Kagoshima blue sprat marinated in vinegar sauce **¥600**
鹿児島県産キビナゴの南蛮漬
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆)


Japanese radish with Nagasaki karasumi (Bottarga) **¥1,800**
長崎産本からすみ大根

 Seafood bouillabaisse **¥1,800**
魚介のブイヤベース
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Shrimp 海老)

Abalone steak **¥2,380**
あわびステーキ
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

 "Saikyoyaki" Grilled "miso" marinated Spanish mackerel **¥1,180**
鯖の西京焼き
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆)


Grilled tilefish with scales **¥2,200**
甘鯛のうろこ焼き
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

 Today's special salt-grilled fish **¥3,000~**
本日の鮮魚の塩焼き

Simmered blackthroat seaperch **¥4,800**
のどぐろの煮付け
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

MEAT & POULTRY

肉

 Assorted horse meat sashimi **¥1,980**
馬刺し盛り合わせ per one person
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆) 1名様分から承ります | from one person


"Kakuni" Stewed and braised pork belly **¥1,680**
福岡産糸島豚の角煮
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Pork 豚)

Mini Japanese hamburg steak served with demi-glace sauce **¥1,680**
煮込みハンバーグ
 (Egg 卵 Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Beef 牛 Pork 豚)

Crispy fried chicken from Kyushu region **¥880**
九州産若鶏のから揚げ
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Chicken 鶏)


"Teriyaki" Fumoto chicken from Saga **¥1,480**
麓鶏の照り焼き
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Chicken 鶏)

Wagyu carpaccio **¥1,380**
和牛カルパッチョ
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Beef 牛)

 "Akaushi" wagyu steak **¥2,200 | 2oz (60g)**
赤牛のステーキ **¥4,300 | 4oz (120g)**
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Beef 牛) **¥6,200 | 6oz (180g)**

SOUP

汁

 Kumamoto sweet tomato cream soup served cold **¥780**
熊本県産塩トマトのクリームスープ仕立て
 (Milk 乳)

French onion soup by season-fresh onion from Saga **¥880**
佐賀県産新玉ねぎのオニオングラタンスープ
 (Egg 卵 Milk 乳 Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

RICE

飯

Sea urchin and karasumi, rice with green tea flavored dashi **¥1,580**
雲丹とからすみのお茶漬
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

Seafood mix tempura, rice with green tea flavored dashi **¥1,300**
海鮮かき揚げ茶漬
 (Egg 卵 Wheat 小麦 Soy beans 大豆)

Foie gras topped sushi **¥780 | 1piece**
フォアグラ寿司
 (Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Chicken 鶏)

Bite-size curry and rice **¥680**
ひとくちカレー
 (Egg 卵 Milk 乳 Wheat 小麦 Soy beans 大豆 Beef 牛 Pork 豚 Chicken 鶏)

SWEETS

甘味

Catalana with matcha powder **¥780**
抹茶を添えたカタラーナ
 (Egg 卵 Milk 乳 Soy beans 大豆)

"Matcha Monaka" Green tea ice cream **¥850**
抹茶のアイス最中
 (Egg 卵 Milk 乳 Soy beans 大豆)

Jelly noodle with Japanese black moles poured over **¥680**
ところてん 黒蜜がけ

BEER

ビール

Draft Beer Premium Malt's 生ビール プレミアムモルツ	¥700
Bottled Beer Premium Malt's Middle Bottle 瓶ビール プレミアムモルツ 中瓶	¥700
Non-Alcoholic Beer All Free ノンアルコールビール オールフリー	¥600

GLASS WINE

グラスワイン

Champagne Moët & Chandon Imperial シャンパーニュ モエ エ シャンドン インペリアル	¥1,700
House Wine White Red Wood Creek Chardonnay ハウスワイン 白 レッドウッド クリーク シャルドネ	¥600
House Wine Red Red Wood Creek Cabernet Sauvignon ハウスワイン 赤 レッドウッド クリーク カベルネソーヴィニヨン	¥600
White Sangria サングリア 白	¥800
Red Sangria サングリア 赤	¥800

SAKE

日本酒

"Urakasumi" (Miyagi) - chilled 浦霞 生一本 特別純米 (宮城) - 冷酒	¥600/グラス ¥1,000/1合
"Amaoto Tenkoku" (Akita) - chilled 天の戸 天黒 黒麹仕込 純米原酒 (秋田) - 冷酒	¥600/グラス ¥1,000/1合
"Sensho Masamune" (Miyagi) - chilled 戦勝政宗 純米大吟醸 (宮城) - 冷酒	¥600/グラス ¥1,200/1合
"Yamato Shizuku" (Akita) - chilled やまとしづく 純米吟醸 (秋田) - 冷酒	¥600/グラス ¥900/1合
"Niidashizenshu" (Fukushima) - chilled にいだしぜんしゅ 純米原酒 (福島) - 冷酒	¥600/グラス ¥900/1合
"Fukuju" (Hyogo) - chilled 福寿 純米吟醸 (兵庫) - 冷酒	¥600/グラス ¥1,200/1合
"Oyama Tomizu" (Yamagata) - chilled/warm/hot 大山 十水 特別純米 (山形) - 冷酒/ぬる燗/熱燗	¥600/グラス ¥1,000/1合
"Katsuyama En" (Miyagi) - room temperature 勝山 縁 特別純米 (宮城) - 冷や	¥600/グラス ¥1,000/1合
"Amanoto Housen" (Akita) - room temperature/warm/hot 天の戸 芳泉 純米 (秋田) - 冷や/ぬる燗/熱燗	¥600/グラス ¥800/1合
"Hakkaisan" (Niigata) - warm/hot 八海山 特別本醸造 (新潟) - ぬる燗/熱燗	¥600/グラス ¥1,000/1合

SHOCHU

焼酎

Barley 麦	"Oshima" (Kagoshima) 大島 (鹿児島)	¥800
	"Zeku" (Fukuoka) 是空 (福岡)	¥900
Sweet Potato 芋	"Tominohozan" (Kagoshima) 富乃宝山 (鹿児島)	¥800
	"Issho Silver Black" (Kagoshima) 一尚 シルバー 黒 (鹿児島)	¥800
Rice 米	"Shigemasu", Daiginjo (Fukuoka) 繁枿 大吟醸酒粕焼酎 (福岡)	¥800
	"Oishi" (Kumamoto) 乙 大石 特別限定酒 長期貯蔵米25° (熊本)	¥900

PLUM WINE

梅酒

"Umenoyado" Wine Umeshu (Nara) 梅乃宿 ワイン梅酒 (奈良)	¥800
"Umenoyado" Rough-pressed Umeshu (Nara) 梅乃宿 あらごし梅酒 (奈良)	¥800

WHISKEY

ウイスキー

Japanese Chita ジャパニーズ 知多	¥800
Scotch Ballantine's Finest スコッチ バランタイン ファイネスト	¥900
Scotch The Macallan Double Cask 12 years スコッチ ザ マッカラン ダブルカスク12年	¥1,100

BRANDY

ブランデー

Courvoisier Extravagance クルヴァジェ EXバガンス	¥1,800
Calvados Boulard GR ブラーカルヴァドス GR	¥1,200

OTHERS

その他

Highball ハイボール	¥700
Gin and Tonic ジントニック	¥800
Mojito モヒート	¥800

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

Champagne Moet & Chandon Imperial シャンパン モエ エ シャンドン インペリアル (Pinot Noir ピノ・ノワール Pinomnie ピノムニエ Chardonnay シャルドネ)	¥12,000
Champagne Dom Perignon シャンパン ドン ペリニオン (Chardonnay シャルドネ Pinot Noir ピノ・ノワール)	¥30,000
Sparkling Wine Dibon Cava Brut (Spain) スパークリングワイン ディボン カヴァ ブリュット (Macabeo マカベオ)	¥3,500
Sparkling Wine Natale Verga Moscato Spumante Dolce (Italy) スパークリングワイン ナターレ ヴェルガ モスカート スプマンテ (Moscato モスカート) sweet	¥3,500

WHITE WINE

白ワイン

Chateau Sakaori Koshu Dry (Japan) シャトー酒折 甲州 ドライ (Koshu 甲州)	¥3,500
Sandalford Winemakers Late Harvest (Australia) ワインメーカーズ レイトハーベスト サンドアルフォード (Chenin Blanc シュナン・ブラン Verdelho ヴェルデーリョ Sémillon セミヨン) sweet	¥4,600
Kendall Jackson Vintner's Reserve Chardonnay (California) ケンダル ジャクソン ヴィントナーズ リザーヴ シャルドネ (Chardonnay シャルドネ)	¥5,800
Domeine Angst Chablis (Bourgogne) ドメーヌ アンスト シャブリ (Chardonnay シャルドネ)	¥7,500
Henri Bourgeois Pouilly Fumé En Travertin (Loire) アンリ ブルジョワ プイイ フュメ アントラヴェルタン (Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン)	¥8,000
Chateau de Marsannay Blanc (Bourgogne) シャトー ド マルサネ ブラン (Chardonnay シャルドネ)	¥12,000
Chateau Mouton Rothschild Aile d'Argent (Bordeaux) シャトー ムートン ロートシルト エール ダルジャン (Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン)	¥25,000

RED WINE

赤ワイン

Feast & Vine Cabernet Sauvignon (South Africa) フィースト アンド ヴァイン カベルネ ソーヴィニオン (Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン)	¥3,800
Leonardo Chianti (Toscana) レオナルド キャンティ (Sangiovese サンジョヴェーゼ Merlot メルロー)	¥4,000
Au Bon Climat Tsubaki Label (California) オーボンクリマ 椿ラベル (Pinot Noir ピノ・ノワール)	¥7,000
Le Marquis de Calon Segur (Bordeaux) ル マルキド カロン セギュール (Merlot メルロー Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン)	¥8,800
Giacomo Fenocchio Barolo (Piemonte) ジャコモ フェノッキオ バローロ (Nebbiolo ネッピオーロ)	¥12,000
Borne of Fire Cabernet Sauvignon (Washington) ボーン オブ ファイア カベルネ ソーヴィニオン (Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン)	¥13,000
Gaja Sperss (Piemonte) ガヤ スペルス (Nebbiolo ネッピオーロ)	¥35,000