

料理長

# 11月 おすすめの逸品

たっぷり脂ののった旬のぶり！

## 瀬戸内産 柑橘ぶり

1,800円  
(税込1,980)



栄養豊富な瀬戸内海で、柑橘を餌に加えて育った柑橘ぶりは、お刺身でいただくとほんのり爽やかな香りが感じられます。

旬の脂ののったぶりをお楽しみ下さい！

愛媛直送！旨みが詰まった貝です

## 愛南ヒオウギ貝 ねぎ味噌焼

900円  
(税込990)

ホタテに似た、カラフルな貝「ヒオウギ貝」。

愛媛県愛南町の豊かな海で育ったヒオウギ貝は、甘みが強く濃厚で、海の香りがギュッと詰まっています。

特製ねぎ味噌でグッとお酒に合う味に



プリプリ、ジューシー！

## 牡蠣フライ

1,400円  
(税込1,540)



新鮮な国産の牡蠣をカラッとジューシーに揚げました！

揚げたてのサクサクを、自家製のタルタルソースでお召し上がり下さい。

すっきりお出汁をすった、つみれが美味しい

## 四万十川上流 鬼北きじ小鍋

1,500円  
(税込1,650)

清流、四万十川上流湯の愛媛県鬼北町で飼育されたキジは、2日間低温熟成され、野趣溢れる旨みとコクを感じていただけます。

旨みがしみ出していてもすっきりとしています。



# とりあえず“ちょっと”



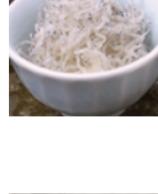
## 季節のうまいもん盛合せ

Assorted delicacies

じゃこ天、いぎす豆富、松山揚げと小松菜の浸し、他3種

1,500円

(税込1,650)



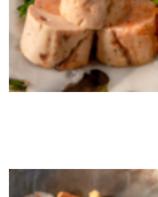
## 松前ちりめんおろし

Ground Japanese Radish with Dried Young Sardines

松前で天日干ししたちりめんじゃこをたっぷりのせて

600円

(税込660)



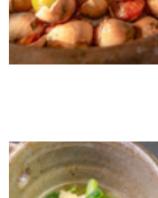
## あん肝

Anglerfish Liver with Vinegar Shoyu

旬のあん肝を蒸し上げた濃厚な逸品

750円

(税込825)



## 内子の焼銀杏

Roasted Ginkgo Nuts

愛媛の内子産の銀杏を殻ごと香ばしく焼き上げました

800円

(税込880)



## 松山揚げと小松菜の浸し

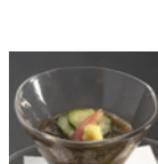
Simmered Deep-fried Tofu Fried-tofu

and Japanese mustard spinach in Lightly-flavored Stock

【松山揚げ】がお出汁をたっぷり吸い、ふわふわでジューシーです

600円

(税込660)



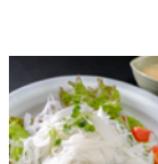
## わかさぎ南蛮漬け

Deep-Fried Pond Smelt in Seasoned Vinegar

北海道産のわかさぎを丸ごと漬けました

700円

(税込770)



## 佐渡もずく酢

Seaweed Sticky Type in Vinegar

佐渡産のもずくは太めでシャキシャキ

800円

(税込880)



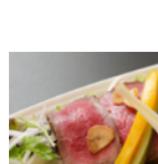
## グリーンサラダ

Green Salad

特製 和風ドレッシングのシンプルなサラダ

700円

(税込770)



## ポテトサラダ (ちりめんのせ)

Potato Salada

自家製ポテトサラダが新登場！トッピングは月替わりです。

700円

(税込770)



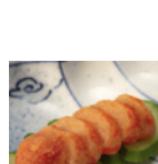
## 米沢牛ローストビーフサラダ

Roast Yonezawa Beef Salada

ほどよい食べ応えに、特製にんにく醤油のアクセント

1,800円

(税込1,980)



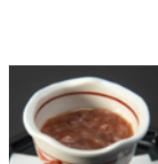
## エイヒレ焼

Seared Dried Ray fin

ふっくらエイヒレをマヨネーズと内藤唐辛子七味で

800円

(税込880)



## 辛子明太子 (無着色)

Salted Alaska Pollack Roe Flavored with Chili Pepper

名店、博多「ふくや」の無着色明太子

900円

(税込990)



## 鰹の塩辛 酒 盜

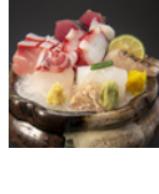
Salted Guts of Bonito

鰹の内臓を酵母と酒で仕上げたコリコリとした塩辛

600円

(税込660)

# 美味しいお刺身



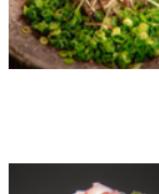
お得な！刺身盛合せ 大 3,800円 (税込4,180)  
Assorted Raw Fish 小 2,500円 (税込2,750)  
本日仕入れた旬のお刺身を盛り込みました



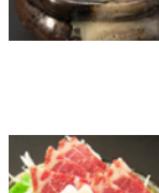
本日の刺身盛合せ 一人前 1,800円  
Assorted Raw Fish (税込1,980)



柑橘ぶり刺身 1,800円  
Sliced Raw Yellowtail (税込1,650)  
柑橘を食べて育ったぶりは爽やかな香りがほんのりと



鰯のねぎまみれ 1,300円  
Lightly Roasted and Sliced Spanish mackerel (税込1,430)  
軽く炙ったさわらに、たっぷりのネギとポン酢をかけて



たこ刺身 1,500円  
Fresh Octopus Sashimi (税込1,650)  
瀬戸内産の蛸は噛めば噛むほど旨みが広がります

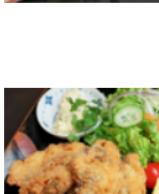


極上！熊本産 馬刺し 3,200円  
Sliced Raw Horse Meat (税込3,520)  
熊本より直送、極上の馬肉を特別にご提供致します！

# 美味しい揚げもの



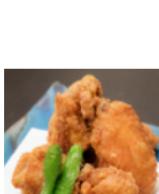
天ぷら盛合せ (海老・白身魚・野菜 他) 1,800円  
Assorted Tempura (税込1,980)  
いろいろな旬の野菜や海の幸をサクサク揚げ立てで



じゃこ天 1,000円  
Deep-Fried Fish Paste (税込1,100)  
愛媛から取り寄せました！魚の旨味たっぷり！



牡蠣フライ 1,400円  
Deep-Fried Oysters (税込1,540)  
新鮮な国産の牡蠣をカラッとジューシーに！



手作り さつま揚げ 900円  
Deep-Fried Fish Paste (税込990)  
自慢の逸品！甘めの濃い味は焼酎のお供にぴったり！



鶏唐揚げ 900円  
Deep-Fried Chicken (税込990)  
生姜とニンニクをきかせたサクサク！

# 美味しい焼きもの

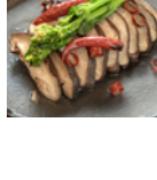


## 愛南ヒオウギ貝 ねぎ味噌焼

Broiled Noble scallop with Green onion miso

帆立に似たカラフルな貝をお酒にぴったりなネギ味噌で!

900円  
(税込990)



## せんまる 禅丸椎茸ステーキ

Shiitake Mushroom Steak

肉厚ジューシーな椎茸をステーキで贅沢に

1,500円  
(税込1,650)



## 焼茄子 宮崎伝統野菜 佐土原なす

Roasted Eggplant

焼茄子は甘くてしっとり、瑞々しく口の中でとろける食感です。

さどわら

950円  
(税込1,045)



## 米沢牛串焼 野菜(1本)

Broiled Yonezawa Beef & Vegetable

口の中でとろける米沢牛と野菜を串焼きで

1,100円  
(税込1,210)



## みやざき地頭鶏塩焼

Broiled Chicken with Salt

肉質の弾力とジュワっとくるうまみと歯ごたえが堪能できます!

じ と つ こ

1,800円  
(税込1,980)

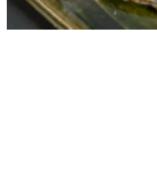


## 甘くて美味しい くらわんか玉子焼

Japanese style omelet

出汁がきいた甘めでしっとりした玉子焼き。ほっとする味です。

850円  
(税込935)



## うるめ丸干し

Lightly Salted Dried Sardine

酒の肴の定番です

700円  
(税込770)

# 美味しい煮もの



## 鬼北きじ小鍋

Hot-pot Dish of Pheasant with Vegetables

四万十川上流の鬼北町の雉のすっきり鍋

1,500円  
(税込1,650)



## ぶり大根

Boiled Yellowtail and Japanese Radish

旬のぶりの旨みをたっぷり大根に染み込ませました

800円  
(税込880)



## 沖縄豚のラフテー

Simmered Tender Pork Cubes

泡盛と黒糖で仕上げた大人気のやわらかい角煮

1,200円  
(税込1,320)



## 米沢牛すじ煮込み

Stewed Beef Gristle

すじを丁寧にじっくり煮込んだとろとろ煮込み

1,000円  
(税込1,100)



## 鯛のあら煮

Simmered Head and bony parts of Sea bream

鯛のあらをふっくら甘辛く炊き上げました

1,800円  
(税込1,980)

# 美味しい鍋



くらわんか名物

あんこう鍋 (二人前より)



一人前 2,500円

(税込2,750)

Hot-pot Dish of Anglerfish with Vegetables

くらわんか名物「あんこう鍋」！正肉だけではなく、皮やヒレ、胃袋まで具に。メには、旨味の染み出た出汁で、雑炊やうどんで味わい尽くして頂けます。

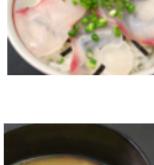
鍋用あん肝 500円 (税込550)

Anglerfish Liver

鍋の〆に… 雑炊セット 300円 (税込330)

うどんセット 200円 (税込220)

## 仕上げは どれにしようかな…



南予宇和島 鯛めし (味噌汁付)

Rice with Sliced Raw Sea Dream Mixed raw egg

950円

(税込1,045)

宇和島の鯛めしは新鮮な鯛のお刺身と味噌をご飯にのせ、だし醤油と卵黄をかけて食べる丼料理。



鯛のあら汁

Sea Bream Head Miso Soup

300円

(税込330)

うま味たっぷりの鯛のあらのお味噌汁です。



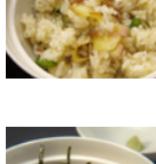
冷やし稲庭うどん

Inaniwa Udon Wheat Noodle from AKITA (cold)

800円

(税込880)

メの定番！稲庭うどんの名店、佐藤養助商店より直送



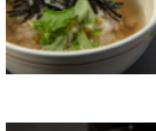
にんにくライス (汁付)

Garlic Rice

650円

(税込715)

自家製のにんにくの醤油漬けをたっぷり使った絶品



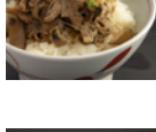
お茶漬け (のり・明太子・梅干しからお選び下さい)

Steamed Rice with Hot Green Tea

500円

(税込550)

鰯だしにほうじ茶をくぐらせた、さっぱり仕上げに



牛しぐれ煮ご飯 (小丼・汁付)

Beef Bowl with Red Pepper

750円

(税込825)

江戸野菜「内藤唐辛子」をまぶしたピリ辛ご飯に特製の甘辛牛しぐれ煮



美味しい コシヒカリ

Delicious Rice

400円

(税込440)

新潟産のコシヒカリ。おかわりもできます。



お新香

Assorted Pickled Vegetables

500円

(税込550)

色々な旬の野菜を当店のぬか床で漬けました



自家製 りんご焼饅頭

Sweet bun with Apple

600円

(税込660)

りんごと白あんにシナモンのアクセント



自家製 莓アイスクリーム

Strawberry Ice Cearm

500円

(税込550)

苺を丸ごと使用した手づくりのアイスクリーム

写真付きメニューはこちらからご覧下さい。  
Please scan this QR code, You can check the menu  
with photograph.(Link to tabelog.com)

