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！

口の中でとろける、旬の味覚♪

あん肝

1,200円
(税込1,320)

当店のあん肝は店内でさばいた、新鮮かつ脂ののったあん肝です。

海のフォアグラと言われ、ねっとりとしたなめらかな舌触りが特徴の濃厚でコクのある旨味が口いっぱいに広がります。



プリプリ、シューシー！

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

鬼北きじ出汁のおでん

1,800円
(税込1,980)

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。

しみしみのおでんをお楽しみください！



とりあえずちょっと



季節のうまいもん盛合せ
1,500円
(税込1,650)

Assorted delicacies

鰆棒寿司、じゃこ天、里芋"伊予美人"田楽、他3種



松前ちりめんおろし
600円
(税込660)

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



あん肝
1,200円
(税込1,320)

Anglerfish Liver with Vinegar Shoyu

旬のあん肝を蒸し上げた濃厚な逸品



内子の焼銀杏
800円
(税込880)

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



松山揚げと小松菜の浸し
600円
(税込660)

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



わかさぎ南蛮漬け
800円
(税込880)

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



グリーンサラダ
800円
(税込880)

Green Salad

特製 和風ドレッシングのシンプルなサラダ



佐渡もずく酢
800円
(税込880)

Seaweed Sticky Type in Vinegar

佐渡産のもずくは太めでシャキシャキ



ポテトサラダ (ちりめんのせ)
700円
(税込770)

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。



米沢牛ローストビーフサラダ
1,800円
(税込1,980)

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



エイヒレ焼
900円
(税込990)

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



辛子明太子 (無着色)
1,000円
(税込1,100)

Salted Alaska Pollack Roe Flavored with Chili Pepper

名店、博多「ふくや」の無着色明太子



鰹の塩辛 酒盗
600円
(税込660)

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

美味いお刺身



お得な！刺身盛合せ
Assorted Raw Fish

大 3,800円（税込4,180）
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
Assorted Raw Fish

1,800円
（税込1,980）



柑橘ぶり刺身
Sliced Raw Yellowtail

1,800円
（税込1,980）

柑橘を食べて育ったぶりは爽やかな香りがほんのりと



鰆のねぎまみれ
Lightly Roasted and Sliced Spanish mackerel with green onions

1,600円
（税込1,760）

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
Fresh Octopus Sashimi

1,800円
（税込1,980）

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
Sliced Raw Horse Meat

赤身・霜降り・たてがみ　3点盛り
3,500円（税込3,850）

熊本より直送、極上の馬肉を特別にご提供致します！

美味い揚げもの



天ぷら盛合せ（海老・白身魚・野菜 他）
Assorted Tempura

1,800円
（税込1,980）

いろいろな旬の野菜や海の幸をサックサク揚げ立てで



八戸直送！大穴子天ぷら
Deep-Fried Conger eel

1,800円
（税込1,980）

身が厚くてふっくら！外はサクサク、舞茸天ぷらも一緒に。



じゃこ天
Deep-Fried Fish Paste

1,000円
（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
Deep-Fried Oysters

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！



手作り　さつま揚げ
Deep-Fried Fish Paste

900円
（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
Deep-Fried Chicken

1,000円
（税込1,100）

生姜とニンニクをきかせたサクサク！

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)

美味い焼きもの



愛南ヒオウギ貝　ねぎ味噌焼
900円
(税込990)

Broiled Noble scallop wiht 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！



八戸直送！焼大穴子 白焼 又は タレ焼
1,800円
(税込1,980)

Broiled conger eel

身がふっくら厚い大穴子！お好みの焼き方でどうぞ。



禅丸(ぜんまる)椎茸ステーキ
1,800円
(税込1,980)

Shiitake Mushroom Steak

肉厚ジューシーな椎茸をステーキで贅沢に



焼茄子 宮崎伝統野菜 佐土原(さどわら)なす
1,200円
(税込1,320)

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。



みやざき地頭(じとっこ)鶏塩焼
1,800円
(税込1,980)

Broiled Chicken wiht Salt

肉質の弾力とジュワーっとくるうまみと歯ごたえが堪能できます!



甘くて美味しい くらわんか玉子焼
950円
(税込1,045)

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。



米沢牛串焼　野菜(1本)
1,200円
(税込1,320)

Broiled Yonezawa Beef & Vegetable

口の中でとろける米沢牛と野菜を串焼きで



するめいか一夜干し
1,200円
(税込1,320)

Broiled Dried Squid

兵庫県浜坂港産。お酒にぴったりなおつまみ！

美味い煮もの



鬼北きじ出汁のおでん
1,800円
(税込1,980)

Oden simmered in pheasant broth

四万十川上流の鬼北町の雉出汁の、具だくさんおでん！



ぶり大根
1,500円
(税込1,650)

Boild 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



沖縄豚のラフテー
1,500円
(税込1,650)

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



米沢牛すじ煮込み
1,500円
(税込1,650)

Stewed Beef Gristle

すじを丁寧にじっくり煮込んだとろとろ煮込み

美味い鍋



くらわんか名物
あんこう鍋 (二人前より)

一人前 3,000円 (税込3,300)
Hot-pot Dish of Anglerfish with Vegetables
くらわんか名物「あんこう鍋」！正肉だけでなく、皮やヒレ、胃袋まで具に。

追加 野菜 Vegetables	1,000円 (税込1,100)	追加 あんこう Anglerfish	2,000円 (税込2,200)
鍋用あん肝 Anglerfish Liver	500円 (税込550)		



クエしゃぶ (二人前より)
一人前 5,000円 (税込5,500)
Longtooth grouper shabu-shabu
旬の高級魚「クエ」をぜいたくにしゃぶしゃぶで！

追加 野菜・きのこ Vegetables	1,500円 (税込1,750)	追加 クエ Longtooth grouper	3,500円 (税込3,850)

鍋のメに… 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)
950円 (税込1,045)
Rice with Sliced Raw Sea Dream Mixed raw egg
宇和島の鯛めしは新鮮な鯛のお刺身と薬味をご飯にのせ、だし醤油と卵黄をかけて食べる丼料理。



鯛のあら汁
300円 (税込330)
Sea Bream Head Miso Soup
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
800円 (税込880)
Inaniwa Udon　Wheat Noodle from AKITA (cold)
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)
650円 (税込715)
Garlic Rice
自家製のにんにくの醤油漬けをたっぷり使った絶品



牛しぐれ煮ご飯 (小丼・汁付)
750円 (税込825)
Beef Bowl with Red Pepper
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



お茶漬け (のり・明太子・梅干しからお選び下さい)
500円 (税込550)
Steamed Rice with Hot Green Tea
鰹だしにほうじ茶をくぐらせた、さっぱり仕上げに



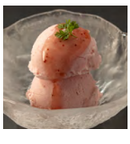
美味しい コシヒカリ
400円 (税込440)
Delicious Rice
新潟産のコシヒカリ。おかわりもできます。



お新香
500円 (税込550)
Assorted Pickled Vegetables
色々な旬の野菜を当店のぬか床で漬けました



自家製 りんご焼まんじゅう
600円 (税込660)
Yaki-Manju with Apple
りんごと白あんのやさしい焼き饅頭



自家製 苺アイスクリーム
500円 (税込550)
Strawberry Ice Cearm
苺を丸ごと使用した手づくりのアイスクリーム