



蛸
正

おまかせ

季節の酒肴盛り合わせ

三、八〇〇円

蛤と菜の花

鰯とうるいのなめろう

桜蓮根

揚げそら豆とからすみ

甘海老の紹興酒漬け

蛍烏賊と金柑の酢味噌和え

穴子とふきの山椒煮

季節のおまかせ

六、八〇〇円

先付け 飯蛸の生姜煮

お椀 蛤と菜の花

向付 鰯とうるいのなめろう

八寸 桜蓮根

揚げそら豆とからすみ

甘エビの紹興酒漬け

蛍烏賊と金柑の酢味噌和え

穴子とふきの山椒煮

蛸腕 新玉ねぎのすり流し

蛸焼 蛸焼六種盛り合わせ

蛸飯 蛸飯と味噌汁

菓子 苺の最中

お食事

蛸焼 (四個) (定番の蛸焼)

醤油ダレ&本わさび

利尻昆布と本枯節の一番出汁に秘伝の『かえし』を加えた自家製醤油ダレと辛味の少ない本わさび。

四八〇円

自家製ソース&マヨネーズ

トマト、りんご、椎茸等の種類の野菜・果実に一番出汁をブレンドしたオリジナル和風ソースと自家製マヨネーズ。

四八〇円

黒トリュフとマッシュルーム

自家製醤油ダレのベースに香り高い黒トリュフ & マッシュルームベースとクラナバダーノをトッピング。

八五〇円

〈季節の蛸焼〉

新玉ねぎ白味噌仕立て

五五〇円

生青のりと紅生姜

六〇〇円

ふき味噌と胡麻

七〇〇円

桜海老と葱生姜

七五〇円

蛸焼

蛸焼とお出汁

七〇〇円

新玉ねぎのすり流し

九〇〇円

蛸飯

蛸むすび

五五〇円

蛸飯

八五〇円

酒肴

菜の花からすみ

六五〇円

塩昆布といぶりがっこのポテトサラダ

八〇〇円

飯蛸の竜田揚げ

八五〇円

蓮根と桜海老の挟み揚げ

八五〇円

鰯とうるいのなめろう

九五〇円

甘海老の紹興酒漬け

九八〇円

あん肝と海苔の醤油煮

九八〇円

穴子とふきの山椒煮

一、二〇〇円

地蛸と金柑のからし酢味噌

一、四〇〇円

菓子

季節の甘味

八五〇円

お飲み物

アルコールをご注文の方には先付け代(五〇〇円)を頂戴しております

麦酒

サツポロラガー赤星

八五〇円

焼酎

抹茶

七五〇円

柚子檸檬

八〇〇円

紫蘇すだち

八〇〇円

大サイズ 十一五〇円

日本酒

加賀鳶(極寒辛口純米)

九〇〇円

日高見(超辛口純米)

一、一〇〇円

黒龍(純米吟醸)

一、三〇〇円

葡萄酒

(泡) たこシヤン(フルボトル)

七、五〇〇円

ヴーヴクリコ(ハーフボトル)

九、〇〇〇円

(白) ヴィルブドゥレアスカ

九〇〇円

ヴァインインフレイムシャルドネ 九〇〇円

レ・プティット・サルディーヌ

九〇〇円

ミュスカデセーヴルエメーヌ 九〇〇円

ウキスキー

岩井

八〇〇円

碧

九五〇円

駒ヶ岳

一、二〇〇円

白州

一、五〇〇円

山崎

一、五〇〇円

響

一、五〇〇円

大サイズ 十一五〇円

茶

(ポット) 京都 緑寿園(金平糖添え)

献上加賀棒茶(焙じ茶/静岡、鹿児島、三重) 七〇〇円

焙茶 noma (焙じ茶/静岡) 七五〇円

献上の誉(煎茶/京都) 九〇〇円

(グラス) 八女玉露(玉露/福岡) 一、二五〇円

果実

自家製柚子レモネード

七五〇円

季節のフレッシュジュース 九五〇円

お持ち帰り（テイクアウト）

蛸焼（六個）〈定番の蛸焼〉

醤油ダレ&本わさび

利尻昆布と本枯節の一番出汁に秘伝の『かえし』を加えた自家製醤油ダレと辛味の少ない本わさび。

六八〇円

自家製ソース&マヨネーズ

トマト、りんご、椎茸等の数種の野菜・果実に一番出汁をブレンドしたオリジナル和風ソースと自家製マヨネーズ。

六八〇円

黒トリュフとマッシュルーム

自家製醤油ダレのベースに香り高い黒トリュフ&マッシュルームペーストとグラナダダーノをトッピング。

一、二〇〇円

〈季節の蛸焼〉

新玉ねぎ白味噌仕立て

七五〇円

生青のりと紅生姜

八五〇円

ふき味噌と胡麻

九三〇円

桜海老と葱生姜

九八〇円

蛸飯

蛸むすび

五五〇円

蛸飯

九八〇円

贈答用の蛸飯もご用意がございます

・紙袋

三〇〇円

・化粧箱

三〇〇円