



蛸  
正

季節の酒肴盛り合わせ

三、八〇〇円

翡翠茄子

鱧ときゅうりの湯引き

オクラといりこ味噌

若桃の甘露煮

胡麻豆腐と鰻のみたらし

鰯の味噌漬け香味焼き

稚鮎の唐揚げ

鮑の肝和え

季節のおまかせ

六、八〇〇円

先付け 飯蛸の生姜煮

お凌ぎ 翡翠茄子

向付 鱧ときゅうりの湯引き

八寸 オクラといりこ味噌

若桃の甘露煮

胡麻豆腐と鰻のみたらし

鰯の味噌漬け香味焼き

稚鮎の唐揚げ

鮑の肝和え

蛸腕 とうもろこしのすり流し

蛸焼 蛸焼六種盛り合わせ

蛸飯 蛸飯と留椀

菓子 季節の甘味

# お食事

はじめて当店の蛸焼を召し上がる方へ

当店の蛸焼はお客様のお好みに合わせた

焼き加減でその都度焼き上げます。

ご注文の際にご希望をお伝えください。

・ふわとろ (当店標準) 外はふわふわ 内とろとろ

・さくとろ 外さくさく 内とろとろ

・よくやき 外カリカリ 内しっかり

## 酒肴

翡翠茄子 (茄子のお浸し) 七三〇円

白瓜と檸檬の小海老和え 七五〇円

夏野菜いりこ味噌 (オクラ・葉生姜・塩らっきょう) 七五〇円

塩昆布といぶりがっこのポテトサラダ 八〇〇円

皮付きヤングコーンの蒸し焼き 八三〇円

焼きとうもろこしグラナパダーノ 八三〇円

枝付き焼き枝豆 九三〇円

鰯のなめろう 九八〇円

鰯の梅煮 九八〇円

甘長唐辛子とちりめん山椒 九八〇円

白鱈とすだちの南蛮焼き 九八〇円

鰯の味噌漬け大葉焼き 一、一〇〇円

稚鮎の唐揚げ 実山椒 一、二〇〇円

胡麻豆腐と鰻のみたらし 一、三〇〇円

地蛸のからし酢味噌 一、四〇〇円

鱧ときゅうりの湯引き 一、四〇〇円

## 酒肴

翡翠茄子 (茄子のお浸し) 七三〇円

白瓜と檸檬の小海老和え 七五〇円

夏野菜いりこ味噌 (オクラ・葉生姜・塩らっきょう) 七五〇円

塩昆布といぶりがっこのポテトサラダ 八〇〇円

皮付きヤングコーンの蒸し焼き 八三〇円

焼きとうもろこしグラナパダーノ 八三〇円

枝付き焼き枝豆 九三〇円

鰯のなめろう 九八〇円

鰯の梅煮 九八〇円

甘長唐辛子とちりめん山椒 九八〇円

白鱈とすだちの南蛮焼き 九八〇円

鰯の味噌漬け大葉焼き 一、一〇〇円

稚鮎の唐揚げ 実山椒 一、二〇〇円

胡麻豆腐と鰻のみたらし 一、三〇〇円

地蛸のからし酢味噌 一、四〇〇円

鱧ときゅうりの湯引き 一、四〇〇円

## 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。

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トリュフ&マッシュルームペーストとグラナパ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

とうもろこしと黒七味

六〇〇円

いりこ味噌と青唐辛子の醤油漬け

七〇〇円

鮎と実山椒

七五〇円

## 蛸焼 (四個) 蛸焼とお出汁

新玉ねぎのすり流し

九〇〇円

とうもろこしのすり流し

九〇〇円

## 蛸飯

蛸むすび

五五〇円

蛸飯

八五〇円

## 氷菓

みたらし南高梅

一、三〇〇円

生姜とつぶあん

一、四〇〇円

すだちマーメイドと山椒

一、四〇〇円

本日のかき氷

一、四〇〇円

## 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  
塩檸檬 八〇〇円  
柚子檸檬 八〇〇円  
紫蘇すだち 八五〇円

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)

ヴィルブドウレアスカ 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・サルデイヌ  
ミユスカデセーヴルエメーヌ 九〇〇円

### ウヰスキー

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

### その他

自家製柚子レモネード 七五〇円  
ノンアルコールジンソーダ 八五〇円  
季節のフレッシュジュース 九五〇円

五月（皐月）～ 八月（葉月）

## 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パ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

とうもろこしと黒七味

八五〇円

いりこ味噌と青唐辛子の醤油漬

九三〇円

鮎と実山椒

九八〇円

### 蛸飯

蛸むすび

五五〇円

蛸飯

九八〇円

### 氷菓

みたらし南高梅

一、三〇〇円

生姜とつぶあん

一、四〇〇円

すだちマーメイドと山椒

一、四〇〇円

本日のかき氷

一、四〇〇円

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