



蛸  
正

季節の酒肴盛り合わせ

三、八〇〇円

いちじくの白和え

鱧と松茸の土瓶蒸し

揚げ銀杏

椎茸と菊花のお浸し

秋茄子の辛子田楽

鳴門金時のレモン煮

鯉とニラのにんにく醤油和え

秋刀魚の山椒焼き

季節のおまかせ

六、八〇〇円

先付け 飯蛸の生姜煮

向付 いちじくの白和え

お椀 鱧と松茸の土瓶蒸し

八寸 揚げ銀杏

椎茸と菊花のお浸し

秋茄子の辛子田楽

鳴門金時のレモン煮

鯉とニラのにんにく醤油和え

秋刀魚の山椒焼き

蛸腕 南瓜のすり流し

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好みに合わせて

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

いちじくの白和え

七〇〇円

鳴門金時のレモン煮

七〇〇円

翡翠茄子 (茄子のお浸し)

七三〇円

銀杏の朴葉味噌

七五〇円

きのこ三葉のお浸し

七五〇円

秋茄子の辛子田楽

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

鰯とマッシュルームの香草サラダ仕立て

九八〇円

鰹とニラのんにく醤油和え

九八〇円

秋刀魚の山椒焼き

九八〇円

子持ち鮎の甘露煮

一、二〇〇円

鰹と茄子の揚げ出し

一、三〇〇円

サーモンといくらの麴漬け

一、三〇〇円

地蛸のからし酢味噌

一、四〇〇円

鰹と松茸の土瓶蒸し

一、五〇〇円

# 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、椎茸等の数種の野菜・

果実に一番出汁をブレンドしたオリジナル

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〉

白胡椒 わさび

五五〇円

秋茄子 生姜醤油

六〇〇円

南瓜とグラナパダーノ

七〇〇円

サーモンといくらの麴漬け

七五〇円

## 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

白胡椒とつぶあん

一、四〇〇円

南瓜とカラメル

一、五〇〇円

本日のかき氷

一、六〇〇円

## 蛸焼 (四個)

蛸焼とお出汁

七〇〇円

南瓜のすり流し

九〇〇円

## 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

### 果実酒

梅酒(山崎蒸留所貯蔵梅酒ブレンド)

八五〇円

### 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・サルディーンヌ

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 n o m a (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

九月（長月）～十一月（霜月）

## お持ち帰り（テイクアウト）

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

## 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&マッシュルームベースとグラ  
ナバダーノをトッピング。  
一、二〇〇円

〈季節の蛸焼〉

白胡麻 わさび 七五〇円

秋茄子 生姜醤油 八〇〇円

南瓜とグラナバダーノ 九三〇円

サーモンといくらの麴漬け 九八〇円

## 蛸飯

蛸むすび 五五〇円

蛸飯 九八〇円

## 氷菓子

みたらし南高梅 一、三〇〇円

白胡麻とつぶあん 一、四〇〇円

南瓜とカラメル 一、五〇〇円

本日のかき氷 一、六〇〇円