



季節のおまかせ（ショートコース）

四、八〇〇円

ずわい蟹の蟹味噌和え

風呂吹き大根

あん肝と海苔の甘辛煮

数の子と菜の花の粕漬け

蓮根と鰯の挟み揚げ

芹とからすみ

わかさぎの甘露煮

季節のおまかせ（フルコース）

七、八〇〇円

先付け 飯蛸の生姜煮

向付 ずわい蟹の蟹味噌和え

お椀 風呂吹き大根

八寸 あん肝と海苔の甘辛煮

数の子と菜の花の粕漬け

蓮根と鰯の挟み揚げ

芹とからすみ

わかさぎの甘露煮

柚子と白子のすり流し

蛸焼六種盛り合わせ

蛸飯と留椀

季節の甘味

菓子

蛸腕

蛸焼

蛸飯

季節の甘味

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

サツボロラガード星（中瓶） 九五〇円

焼酎

抹茶 八〇〇円
塩檸檬 八五〇円
柚子檸檬 八八〇円
紫蘇すだち 八八〇円

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） 九〇〇円

日本酒

加賀鳶（極寒辛口純米） 九五〇円

日高見（超辛口純米） 一、二〇〇円

黒龍（純米吟醸） 一、四〇〇円

葡萄酒

（泡）たこシャン（フルボトル） 七、八〇〇円

（泡）ヴーヴクリコ（ハーフボトル） 九、五〇〇円

（白）

ヴィルブドウレアスカ 九八〇円

ヴァインインフレイム シャルドネ 九八〇円

レ・ブティット・サルディース

ミュスカデ セーヴル エメーヌ 九八〇円

ウヰスキーアルコール

岩井 八五〇円

碧 九五〇円

駒ヶ岳 一、二五〇円

白州 一、五〇〇円

山崎 一、五〇〇円

響 一、五〇〇円

大サイズ

一二〇〇円

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）七五〇円

焙茶 n o m a（焙じ茶／静岡） 八五〇円

献上の誉（煎茶／京都） 九八〇円

（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 八五〇円

ノンアルコールジンソーダ 八八〇円

季節のフレッシュジュース 一、一〇〇円

一一月（霜月）一二月（如月）

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。

ご注文の際の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 内しつかり

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。

七五〇円

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。

七五〇円

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
ナパダーノをトッピング。

一、二五〇円

（季節の蛸焼）

生姜と白味噌

八〇〇円

金柑

八五〇円

辛子明太子と大葉

九五〇円

柚子と白子

一、二〇〇円

蛸飯

蛸むすび

六五〇円

蛸飯

一、二〇〇円

水菓子

みたらし南高梅

一、六〇〇円

本日のかき氷