



蛸
正

季節の酒肴（シヨートコース）

四、八〇〇円

鰯とうるいのなめろう

蛤と山菜

桜蓮根と桜鯛のなます

揚げそら豆とからすみ

菜の花と蛸イカの辛子味噌和え

甘海老の紹興酒漬け

穴子とふきの山椒煮

季節のおまかせ（フルコース）

七、八〇〇円

先付け 飯蛸の生姜漬け

向付 鰯とうるいのなめろう

お椀 蛤と山菜

八寸 桜蓮根と桜鯛のなます

揚げそら豆とからすみ

菜の花と蛸イカの辛子味噌和え

甘海老の紹興酒漬け

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

- 丸ごと新玉ねぎのたまり醤油漬け 六八〇円
- 山ウドと鮫軟骨の梅肉おかか和え 七五〇円
- スナップエンドウとちりめんじゃこ 八三〇円
- 塩昆布といぶりがつこのポテトサラダ 八五〇円
- 苺と金柑のクリームチーズ和え 八五〇円
- 筍の木の芽味噌和え 八八〇円
- 蓮根と桜エビの挟み揚げ 八八〇円
- 揚げそら豆とからすみ 九三〇円
- 桜鯛と桜蓮根のなます 九三〇円
- 飯蛸の竜田揚げ 九五〇円
- 菜の花と蛸烏賊の辛子味噌和え 九五〇円
- 鰯とうるいのなめろう 九八〇円
- あん肝と海苔の甘草煮 九八〇円
- 甘海老の紹興酒漬け 九八〇円
- 平貝とマッシュルームの香草マリネ 一、一〇〇円
- 穴子とふきの山椒煮 一、三〇〇円
- 地蛸の酢味噌和え 一、四〇〇円
- 蛸飯 六五〇円
- 蛸むすび 九五〇円

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。
五八〇円

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。
五八〇円

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。
九八〇円

〈季節の蛸焼〉

- ふき味噌と胡麻 七三〇円
- 新玉ねぎの白味噌仕立て 七八〇円
- 桜海老と葱生姜 八三〇円
- 蛸烏賊と山椒 八八〇円

氷菓

- みたらし南高梅 一、三〇〇円
- 本日のかき氷 一、六〇〇円

菓子

- 季節のフルーツ最中 九五〇円

蛸飯

- 蛸飯 九五〇円
- 蛸むすび 六五〇円

蛸焼 (四個) 蛸焼とお出汁

- 新玉ねぎのすり流し 九五〇円

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

サッポロラガー赤星(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) たこシヤン(フルボトル) 七、八〇〇円

ヴーヴクリコ(ハーフボトル) 九、五〇〇円

(白) ヴィルブドゥレアスカ

ヴァインインフレイムシャルドネ 九八〇円

レ・プティット・サルディーンヌ

ミユスカデセーヴルエメーヌ 九八〇円

ウキスキー

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 十二〇〇円

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 noma(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

二月（如月）～五月（皀月）

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

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〉

ふき味噌と胡麻

八五〇円

新玉ねぎの白味噌仕立て

九〇〇円

桜海老と葱生姜

九八〇円

蛸烏賊と山椒

一、一〇〇円

蛸飯

蛸むすび

六五〇円

蛸飯

一、二〇〇円

氷菓子

みたらし南高梅

一、三〇〇円

本日のかき氷

一、六〇〇円