



季節の酒肴（シヨートコース）

四、八〇〇円

翡翠茄子

鱧と冬瓜

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

鯛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（フルコース）

七、八〇〇円

先付 飯蛸の生姜醤油漬け

お凌ぎ 翡翠茄子

椀物 鱧と冬瓜

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

鯛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 氷菓子

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 (ナスのお浸し) | 七三〇円 |
| トマトのお浸し | 七五〇円 |
| いんげんの黒胡麻和え | 七五〇円 |
| 白瓜の小海老和え | 七五〇円 |
| 皮付きヤングコーンの蒸し焼き | 八三〇円 |
| 夏野菜いりこ味噌 (オクラ・葉生姜・塩らっきょう) | 八三〇円 |
| 塩昆布といぶりがっこのポテトサラダ | 八五〇円 |
| 揚げそら豆とからすみ | 九三〇円 |
| 鰯のなめろう | 九八〇円 |
| 白ギスの唐揚げ 香草タルタルソース | 九八〇円 |
| 甘長唐辛子とちりめん山椒 | 九八〇円 |
| 鰯の味噌漬け大葉焼き | 一、二〇〇円 |
| 稚鮎の唐揚げ 実山椒 | 一、二〇〇円 |
| 自家製胡麻豆腐と鰻のみたらし | 一、三〇〇円 |
| 穴子の柳川 | 一、三〇〇円 |
| 地蛸の酢味噌和え | 一、四〇〇円 |
| 鱧と冬瓜の炊き合わせ | 一、四〇〇円 |
| 蛸むすび | 六五〇円 |
| 蛸飯 | 九五〇円 |

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 |

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〉

| | |
|-----------------|------|
| いりこ味噌と青唐辛子 醤油漬け | 七三〇円 |
| とうもろこしと黒七味 | 七八〇円 |
| 大葉のジェノベーゼ | 八三〇円 |
| 鮎と実山椒 | 八八〇円 |

蛸焼 (四個) 蛸焼とお出汁

とうもろこしのすり流し
八五〇円
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

ミュ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

五月（皐月）～八月（葉月）

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・
果実が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
ナバダーノをトッピング。

一、二五〇円

〈季節の蛸焼〉

いりこ味噌と青唐辛子 醤油漬け

八五〇円

とうもろこしと黒七味

九〇〇円

大葉のジェノベーゼ

九八〇円

鮎と実山椒

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