



# 前菜、肴、菜

## APPETIZER & TSUMAMI

OUR SPECIALTY!!



### おぼん菜5種~7種盛り

Assorted appetizers  
Using lots of  
cute antique small plates

お一人様 1,500.- × 人数様 (二名様より)

名物八寸楽しい嬉しいあれこれ、肉の前菜、いろいろご用意。

プロシュート (スペイン産生ハム)	L 2,000
Assorted raw ham/prosciutto	M 1,600
	S 1,200
自家製パテドカンパーニュ	1,200
Homemade pate de campagne	1/2 600
酔っ払い海老	1尾 680
Drunk shrimp	2尾より
自家製ローストビーフ (黒毛和牛使用)	L 1,800
Homemade roast beef	M 1,200
まぜまぜばくだん	L 1,800
Sashimi mixed w/ natto, okra & raw egg	M 1,200
自家製ハム粒マスタードマヨソース	L 1,400
Homemade ham w/ mustard mayonnaise sauce	M 1,000
よだれ鶏 又は 葱だれ鶏	各 880
Steamed chicken in spicy sauce or leek sauce	
鯖棒ずし	一本 1,800
Mackerel sushi	一貫 600
生ハムとマッシュルームサラダ	L 1,880
Raw ham & mushroom salad	M 1,380
りんごとクルミ白菜チーズサラダ	L 1,480
Apple & fruit chinese cabbage cheese salad	M 1,000
トマト・トマト・トマトサラダ	900
Tomato・tomato・tomato salad	
パクチーサラダ	880
Coriander salad	
蟹のせ冷し茶碗蒸し	1,380
Egg Tofu with cold crab sauce	
明太子麻辣漬け	880
Spicy pickled mentaiko	
ナムル盛りあわせ / キムチ盛り	各 880
Korean seasoned vegetables	
もずく酢	680
Vinegared seaweed	
辛味こんにゃく	680
Spicy konnyaku	
人参ラペ 又は じゃが芋ラペ	各 500
Carrot rapé	
自家製つけもの盛	680
Assorted pickles	

山ノ刺身  
SASHIMI

OPENING VALUE PRICE!!



大鉢刺身盛り

SASHIMI served in  
antique BIG ceramic bowl

お二人様盛 3,300-  
(追加 お一人様 1,550)

本日の刺身 Today's sashimi	1,500 <small>より</small>
鮭中トロ / 赤身盛り合わせ Assorted tuna	2,800
鮭中トロ Fattt tuna	1,500
鮭赤身 Lean tuna	1,300
鰯なめろう Horse mackerel namerou	880
鰹ピリ辛なめろう Spicy bonito namerou	980
鯛刺身 胡麻だれ Sea bream sashimi with sesame sauce	1,200
鰹刺身 青唐辛子づけ Bonito with green chili pepper	1,200
鰯刺身 しょうが醤油 horse mackerel with ginger soy sauce	1,000
いか刺 Squid	1,380
たこ刺 Octopus	1,380

山ノ天ぷら  
TEMPURA

天ぷら盛 海老 魚 野菜 Tempura platter, shrimp, fish, vegetables	1,800
野菜天ぷら盛 Vegetable tempura platter	1,300
鰻と穴子 2種天ぷら Conger eel tempura	1,300
鰻天ぷら Eel tempura	1,600
黒毛和牛天ぷら Kuroge-wagyu tempura	1,800
鶏天ぷら Chicken tempura	880

表示価格は税別です

Tax is not included on the prices listed on this menu./240613

骨董の藍の大鉢にとーんと刺盛り。天ぷらは水と粉ですつきり。

# 鰻 EEL

うなぎ

当店系列鰻専門店による助より大放出!

鰻の開きにごぼう、葱、山椒、  
生姜入り 鉄鍋でぐつぐつ

鰻鍋 1人前  
Eel hot pot 2,800-



本来はどぜうですが当店は鰻

鰻の柳川鍋

Eel hot pot with egg 1人前 2,800-

## うなぎつまみ TSUMAMI/UNAGI

鰻ざく 1,200  
Vinegared eel & cucumber

鰻肝ポンズ 880  
Eel liver skewer

鰻巻き 1本 1,000  
Umaki/eel omlet 1貫 580

鰻煮ごり 880  
Eel jellied broth/nikogori

鰻肝串 1本 780  
Eel liver skewer 2本より

鰻たんざく タレ・塩・梅 各 900  
Eel tanzaku skewer (soy sauce/ salt /plum)

鰻くりから タレ・塩・梅 各 1,200  
Eel Kurikara skewer (soy sauce/ salt /plum)

鰻骨せんべい 380  
Eel bone crackers

## 炭火地焼鰻 CHARCOAL GRILLED EEL

炭火地焼鰻 1尾 3,800-  
白焼 / 蒲焼 / 梅焼 1/2尾 2,000-  
Grilled eel with salt or sweet soy sauce or salted plum

鰻天婦羅 1尾 3,800-  
Eel tempura 1/2尾 2,000-

鰻重 大吉 ~~8,800~~ ▶ 4,800-  
Eel over rice 中吉 ~~4,400~~ ▶ 3,800-  
小吉 ~~2,200~~ ▶ 1,980-

鰻天井 特上 3,900-  
Eel tempura over rice 上 2,900-  
並 1,980-

鰻・穴子天井 特上 2,900-  
Eel & conger eel tempura over rice 上 2,300-

本  
格  
炭  
火  
地  
焼  
鰻  
・  
鰻  
重  
大  
安  
売  
り  
。

一品  
A LA CARTE DISH

菜肴  
一品料理  
食べて  
呑んで  
下さい!!

ムール貝白ワイン蒸し 1,000  
Mussels steamed in white wine

グラタン〈牡蠣 又は 海老〉 各 1,580  
Gratin (Oyster or shrimp)

ズッキーニとベーコンソテー 1,000  
Sauteed zucchini & bacon

アジフライ 880  
Deep-fried horse mackerel

冬子(どんこ)フリット 880  
Shiitake mushroom frit

アッシェパルマンティエ 1,500  
Hachis parmentier

焼売 シューマイ 600  
Steamed Shumai dumpling

林 SPF ポークのメンチカツ 1ヶ 500  
Minched pork cutlet

トリュフかけマッシュポテト 1,800  
Mashed potato with truffle

塩麴漬け鶏唐揚げ 20p 1,900  
Delicious fried chicken 15p 1,480  
10p 980

自慢の麻婆豆腐 黒毛和牛入り 2,800  
Mapo tofu 海老入り 2,800  
チーズ卵入り 1,800  
スタンダード 1,200

油淋鶏 ユーリンチィ 1,380  
Fried chicken with sweet and sour sauce

ゴロゴロ牛肉の赤ワイン煮込み 2,800  
Beef stew in red wine

ぺろり牛肉 黒毛和牛と卵だれ 1,900  
Beef with sweet sauce

豚ロース焼き 柚子胡椒 L 2,300  
Grilled pork loin with yuzu pepper M 1,900  
S 1,500

辣鶏 四川の唐辛子鶏ぶつ切り山椒炒め L 1,980  
Stir-fri chicken with chili pepper M 1,480

青菜2種炒め 980  
Stir-fried 2 types of green vegetables

もやし牛ひき肉炒め 880  
Stir-fried bean sprouts with ground beef



表示価格は税別です

Tax is not included on the prices listed on this menu./240613

 肉と鰻  
OUR RECOMMENDATION

WAGYU BEEF STEAK

We feed 15 to 20 Kuroge Wagyu beef per month.  
Buy a whole animal at auction at a slaughterhouse!

私たちは黒毛和牛を月に15頭～20頭  
屠場にでまるまる1頭競り買い！



美味しい黒毛和牛  
サーロインステーキ

400g	5,900-
300g	4,900-
200g	3,900-
150g	2,900-

 黒毛和牛  
OUR RECOMMENDATION




すき焼きとしゃぶしゃぶ  
SUKIYAKI & SHABUSHABU


2人前ほどの量ですので  
人数様で調整いたします。

 **黒毛和牛**  
すき焼き / しゃぶしゃぶ  
Japanese black beef &  
bamboo shoots  
Sukiyaki/Shabu-shabu  
一人前 2,900-

 **辛い牛肉**  
**麻辣スープ鍋**  
Spicy beef hot pot  
一人前 2,900-

 **切り落とし牛ミックス**  
**黒毛和牛 牛鍋**  
Japanese black beef hotpot  
一人前 2,300-

当店の黒毛和牛は屠場の競り買い。月十五頭以上買い付け。


 麵と飯  
 NOODLES & RICE

SOBA/UDON

feel smooth going down  
のどごし旨し!

蕎麦と細饅飩

そば うどん

この饅飩実に美味しい!!

つけ汁 (そば / うどん)	880			
( <table border="0"> <tr> <td>とろろつけ汁 Gyro dipping sauce +400</td> <td>胡麻ダレつけ汁 Sesame sauce dipping sauce +400</td> <td>担々つけ汁 D&amp;an soup +400</td> </tr> </table> )	とろろつけ汁 Gyro dipping sauce +400	胡麻ダレつけ汁 Sesame sauce dipping sauce +400	担々つけ汁 D&an soup +400	
とろろつけ汁 Gyro dipping sauce +400	胡麻ダレつけ汁 Sesame sauce dipping sauce +400	担々つけ汁 D&an soup +400		
鴨汁せいろ (そば / うどん) Soba or Udon noodles with duck	1,480			
豚しゃぶせいろ (そば / うどん) Soba or Udon noodles with pork	1,280			
からすみそば Dried mullet roe Soba	1,800			
レモン焼うどん Lemon fried udon	1,000			
担々汁なし麺 Dandan Noodles without soup	1,000			



GOHAN/clay pot rice  
土鍋ご飯

新潟県こしひかり使用

約1~2名様用です。  
人数様により調整できます。

喉越<sup>のどご</sup>しよしつるつる細饅飩。

季節の土鍋ごはん Seasonal clay pot rice	其の時期の美味しさを 土鍋ごはんにします 内容はお尋ねください	
黒毛和牛すき焼 Japanese black beef sukiyaki	3,500	
トリュフ TKG Truffle & raw egg	3,000	
鮭いくら Salmon & salmon roe	2,500	
白米 Rice	1,200	
名物鰻土鍋ごはん Eel clay pot rice	1人前 3,800	

表示価格は税別です

Tax is not included on the prices listed on this menu./240613