

# お料理



当店では、和の心を大切にしながら、洋の技法を取り入れた和洋折衷の創作料理を提供しております。  
旬の食材を活かし、繊細な味わいと美しい盛り付けにこだわった一皿一皿をお楽しみいただけます。  
また、日本酒とのペアリングにもこだわり、料理とお酒が互いに引き立て合う至福の時間をご提案。  
伝統と革新が融合した、ここでしか味わえない特別なひとときをご堪能ください。

---

空杯々な品を無しんで頂くよう、一皿の量をお一人～お二人様分の量でご提供しております。  
空皿に料理人一人で調理しております。混雑時は調理にお時間頂く場合がございます。

空皿給は全て税込み表記です。  
別途サービスチャージ10%,お通し代500円頂戴しております。

## 先附・前菜

### 前菜ちょこっと盛り

～ポテサラ・鶏胸・豆エビと卵黄・いぶりがっこチーズの4点盛り～

¥1,490

### 濃厚チーズのポテサラ

～蜜餞ハムと菜漬け仕立て～

¥690

～ベアリング日本酒～

惣巻・赤式

### 煮穴子のちょこっとカナッペ

～ベアリング日本酒～

～胡麻とバルサミコの香り～

¥690

飛露毒・三千盛

### 湯葉とイクラの前菜

～柚子胡椒オイルの香りとともに～

¥690

～ベアリング日本酒～

浦霞・楠野川

### いぶりがっこチーズ

～ベアリング日本酒～

～柑橘香とクッキーを添えて～

¥590

春霞・赤式

### 蟹みそ春る発酵バゲット

～蟹と発酵のマリアージュ～

¥590

～ベアリング日本酒～

垂麻猫・享樂

## 造 里

### 熟成鹿のユッケ仕立て

～卵黄と香味野菜～

¥890

～ベアリング日本酒～

黒牛・上喜元

### 帆立の梅肉カルパッチョ

～ベアリング日本酒～

～香味オイルとイタリアを添えて～

¥990

風の森・あさ岡

### かんばら胡麻醬油マリネ仕立て

～胡麻と醤油、ふたつの深み～

¥690

～ベアリング日本酒～

角右衛門・あさ岡

## 焼 物



### 牛タンの溶岩焼き

～トリュフと黒七味の香り～

¥1,190

～ヘアリング日本酒～

みむろ杉・貴

### 五麻仁の恵牛サーロイン焼き

～ヘアリング日本酒～

～山椒クリームと黒がしバターの香り～ ¥1,790

黒龍・麒麟山

### 玄仙ハムと玄丹の炙り焼き

～ヘアリング日本酒～

～西京チーズソースのせ～

¥1,290

作・松の滴

### 北海道産豚バラの山椒グリル

～ヘアリング日本酒～

～パルサミコと雲味噌のソース～ ¥890

陸古井・ぼくれん

### 博多地鶏の塩焼き

～ヘアリング日本酒～

～唐揚げ用油とオリーブオイルの香り～

¥890

家玄・陸奥八仙

## 揚 物

### 唐墨香るポテトフライ

～ヘアリング日本酒～

～チーズ香るイタリア仕立て～ ¥790

黒帯・三十盛

### 和香るアジフライ

～ヘアリング日本酒～

～炭揚げ香味仕立て～

¥690

十代鶴・貴

### 手羽中のから揚げ

～ヘアリング日本酒～

～山椒バター香味タレ～ ¥690

南部美人・七四

### 煮穴子の天ぷら

～ヘアリング日本酒～

～パルサミコの香りタレ～

¥690

紀土・輪野川

## 温物

 **揚げ胡麻豆腐**  
～トリュフ胡麻クリーム～

～ヘアリング日本酒～  
**¥590** 醸し人丸平次・赤武

**明太出汁巻き玉子**  
～チーズの香りをまよって～ **¥1,390** 葛姫・ろえびん

 **三宝茶碗蒸し**  
～唐揚げ・ウニ・キャビアの贅～ **¥990** 又保田・伯樂星

**できたて出汁巻き玉子**  
～出汁の香りに包まれて～ **¥790** 大七・本膚

**浅利とドライトマトの酒蒸し**  
～トマトのクリアな出汁仕立て～ **¥690** 屋守・上喜元

## 酒肴

**焼き明太子**  
～バルミジャーノの余韻～ **¥990** 惣巻・桃の滴

**甘エビの塩辛**  
～トリュフ香といくらをのせて～ **¥590** 魚麻猫・ろえびん

**大人の焼きチータラ**  
～魚がし醤油と山椒の香り～ **¥590** 角右衛門・三千盛

**二色の香味漬物**  
～拌の香りを添えて～ **¥490** 喜多屋・輪野川

## 寿 司

 **本マグロの贅沢握り寿司** ～ベアリング日本酒～  
～キャビアといくらのひと匙～ ￥1,590 糀・寫樂

**ホタテの握り寿司** ～ベアリング日本酒～  
～バター・醤油の香り～ ￥1,090 紀土・赤武

**熟成エゾシカ握り寿司** ～ベアリング日本酒～  
～バルサミコの香りとともに～ ￥990 天狗母・麒麟山

**煮穴子の握り寿司** ～ベアリング日本酒～  
～洋と山椒の香りとともに～ ￥890 惣巻・貴

**甘エビ塩辛の握り寿司** ～ベアリング日本酒～  
～イタラとトリュフ香～ ￥790 糀・寫樂

**かんばら握り寿司** ～ベアリング日本酒～  
～山椒クリームがけ～ ￥690 仙食・輪野川

※すべて二貫で提供しております。

## 食 事

 **極みの卵かけご飯** ～ベアリング日本酒～  
～サニ・カレセア・いくら・サニ・唐辛・鰾魚・大塚のせ～ ￥1,690 飛騨喜・赤武

**バター香る五島うどん** ～ベアリング日本酒～  
～卵黄の全額とともに～ ￥890 黒帯・上喜久

**柑橘香る冷製五島うどん** ～ベアリング日本酒～  
～いくらとレモンの白出汁仕立て～ ￥890 仙食・仙樂堂

**山椒ごはんイクラのせ** ～ベアリング日本酒～  
～らりめん山椒と洋の香～ ￥690 花垣・陸奥八仙

**ちょこっと香り茶漬け** ～ベアリング日本酒～  
～あおろ海苔とトリュフの全額～ ￥590 吉の茅舎・本廣

## 甘 味

### 抹茶わらび餅

～和室バター仕立て～

¥490

～ベアリング日本酒～

菊姫・らえびじん

### ちょこっと雪見大福

～フローズンベリー添え～

¥390

～ベアリング日本酒～

十徳・桃の満

## 創作懐石御膳コース

### 寿の膳

～全10品～

¥8,000

- ・時季の前菜・鮮魚のお造り・熟成鹿の照り寿司
- ・煎茶仁半サーロイン焼き・揚げ胡麻豆腐・煮穴子炙り
- ・二色の香味漬物・絹みの卵かけご飯・赤だし・抹茶わらび餅

### 緑の膳

～全9品～

¥6,000

- ・甘エビの塩辛・いよりがっこチーズ・かんばちの胡麻醤油マリネ
- ・地鶏の塩焼き・揚げ胡麻豆腐・三宝茶碗蒸し
- ・山椒ご飯・赤だし・ちょこっと雪見大福

### 福の膳

～全7品～

¥5,000

- ・チーズのボタサテ・かんばちの胡麻醤油マリネ
- ・博多地鶏の塩焼き・揚げ胡麻豆腐・蟹みそ香る発酵バゲット
- ・三宝茶碗蒸し・大人の焼きチータウ

「ちょこっと」のご縁に

Instagramをフォローしていただいた  
お客様に小さな甘味、ミニわらび餅を  
おすそわけ。  
～スタッフまで画面をお見せください～

[Instagram]



## 日本酒付き飲み放題

※コースにのみセットでつけられます。

### 90分飲み放題

～日本酒10銘柄～ ¥2,000

### 150分飲み放題

～日本酒15銘柄～ ¥3,000

- ・エビスビール・日本酒・ハイボール・サワー・酎ハイ
- ・本格焼酎・カクテル・ソフトドリンク が含まれます。

※コース内容や飲み放題の日本酒の内容は  
時季や仕入れ状況により異なる場合があります。