

代官山



MICHELIN  
BIB GOURMAND  
2023

# おまかせ コース

いっさいの喝采コース 9800円

・本日の先附

- ・旬彩二種
- ・白身魚の桜寿司
- ・蓬麩胡麻味噌田楽

・本日のおすすめ七種盛

・筍真丈と若芽餡

・女提木のサラダ仕立て

・国産牛ほほ肉の赤ワイン煮

・堂鳥賊と落の薑の天ぶらの  
土鍋ごはん  
味噌汁・漬物

・甘味

季節の満喫コース 12000円

・本日の先附

- ・旬彩三種
- ・和牛寿司
- ・白魚とそら豆のかき揚げ
- ・堂鳥賊の黄身辛子酢

・本日のおすすめ七種盛

・地蛤と若竹の小鍋仕立て

・鱒の味噌幽庵焼き

・黒毛和牛の照焼き

・鮭ハラスといくらの土鍋ごはん  
味噌汁・漬物

・甘味

## お刺身盛合せ

七種盛り

【天然鮮魚】

2人前 3600円  
3人前 5200円  
4人前 7000円

## とりあえず

自家製からすみ

無花果バター

サーモンの塩辛

うちのぬか漬

フライド新じゃが

唐墨おろしかけ

酔っ払い海老

## 逸品

芽キャベツの素揚げ

ポテトサラダ

炙りベーコンと燻製玉子

グリーンサラダ

海鮮ぬた和え

黒豚のしょうまい

## 揚げ物

本気のアジフライ

手羽先の  
ピリ辛おかき揚げ

大人の蟹クリームコロッケ

活穴子の天ぶら

## 和牛料理

和牛の叩き

薬味野菜とボン酢で

ほほ肉の赤ワイン煮

ナカニクの照焼き

和牛カツとトリユフォース

サーロインの炭火焼き

玉葱山葵ボン酢で

2800円

3200円

3800円

3800円

4800円

## 炭火焼き

銀鱈の西京焼き

活穴子の白焼き

厚切り牛タン

鰻の白焼き又は蒲焼き

2600円

2800円

3200円

4000円

## つまみ鍋

気まぐれアヒージョ

地蛤と若竹の小鍋

すっぽん小鍋

2400円

3600円

3800円

## メのお食事

土鍋ごはん

堂鳥賊と

落の薑の天ぶら

鮭ハラスといくら

黒毛和牛の照焼きと

漬け玉子

3800円

4800円

4800円

4800円

海鮮小丼

絶品すっぽん煮めん

本日の味噌汁

2000円

550円

## 甘味

黒糖アイス黄粉・黒蜜

ほうじ茶ティラミス

480円

680円



OFFICIAL WEB SITE

ホームページを開設致しました。  
お席のご予約はこちらから  
お願い致します。

English menu available / 提供英文菜單 / 영어 메뉴가 있습니다.