

逸品料理

炊き合せ

八八〇円

玉子焼き

一本焼き

七八〇円

ハーフ

四五〇円

白魚鍋(玉子とじ)

一二八〇円

旬魚 江戸前漬け焼き

八八〇円

香の物

五五〇円

サラダ

江戸前蕎麦サラダ

一二八〇円

海鮮サラダ

一二八〇円

野菜サラダ

九八〇円

トマトサラダ

七八〇円

珍味

いくらおろし

八八〇円

長茅醬油麴かけ

六八〇円

クリームチーズたまり漬け

七八〇円

いぶりがっこチーズ

八八〇円

ほたるいか沖漬け

六八〇円

ほや塩辛

八八〇円

塩うに

九八〇円

しお辛

五八〇円

梅水晶

五八〇円

◆当店は全て税込表示となっております。

江戸いきの粹さかなな肴

厚揚げ

竹虎・雪虎 盛り 六八〇円

◆竹虎・ねぎ・雪虎・おろし

茄子の揚げ出し

六八〇円

豆腐の揚げ出し

六八〇円

大根の揚げ出し

六八〇円

あんかけ豆腐(鶏そぼろ)

七八〇円

たたみいわし

六八〇円

江戸菜(小松菜)おひたし

四五〇円

とろろ芋

四五〇円

うなぎ

鰻白焼き

二六〇〇円

鰻蒲焼

二六〇〇円

うざく

九八〇円

う巻き玉子

一一八〇円

どぜう

どぜう 唐揚げ

七五〇円

どぜう 丸鍋

一六〇〇円

どぜう 柳川鍋

一六〇〇円

追加ねぎ

四〇〇円

追加ごぼう

四〇〇円

◆当店は全て税込表示となっております。

マグロ

江戸時代、庶民の定番食材
◆当店は本マグロを使用しております

本鮪お造り

一四八〇円

特上本鮪ブツ

九八〇円

本鮪山かけ

七八〇円

鮪ねぎま鍋

二五〇〇円

小咄・マグロ

鮮度の落ちやすい魚である鮪は、江戸時代まではあまり食されないうでした。江戸時代になり、醤油が作り始められると、醤油漬けて鮪を長期保存できるようになり世間に普及していききました。

桜肉

桜刺し ハラミ

一八〇〇円

桜刺し トロ

三〇〇〇円

桜刺し ロース

二二〇〇円

桜刺し ヒレ

二四〇〇円

桜刺し モモ

一五〇〇円

桜刺し こうね(タテガミ)

一八〇〇円

桜刺し フタエゴ

一八〇〇円

桜刺し 5種 一枚盛り

一九〇〇円

桜刺し 盛合せ 並

二八〇〇円

桜刺し 盛合せ 上

三八〇〇円

◆二〜三人前

桜溶岩焼き

一八〇〇円

◆当店は全て税込表示となっております。

山クジラ(ぼたん・イノシシ)

特上ぼたんソーセージ大 一三八〇円

ピリ辛ぼたんソーセージ 九八〇円

ぼたんソーセージ 二種 九八〇円

◆ぼたんすき 二三五〇円

◆ぼたん鍋(みそ味) 二三五〇円

小吐・山クジラ

江戸時代には四足獣を食べることは、忌避されていましたが、猪肉自体は健康食として一部では食されています

しかし、そのまま「猪肉」の名で売り出すことは出来ないため、当時は魚として扱われ、「山くじら」という名前で売り出されていました

シヤモ

シヤモ溶岩焼き 一六〇〇円

◆シヤモすき鍋 二〇〇〇円

◆シヤモしゃぶ鍋 二〇〇〇円

浜田令鴨

令鴨岩盤焼き 一八〇〇円

◆令鴨ねぎま鍋 二三〇〇円

◆令鴨すき鍋 二三〇〇円

◆令鴨つけしゃぶ 二三〇〇円

令鴨天ぷら 一二八〇円

※◆印がついているお料理は、2人前から承っております
◆当店は全て税込表示となっております。

金麩羅（天ぷら）

天麩羅盛合せ

一二八〇円

大海老天ぷら

一本 六八〇円

穴子天ぷら

九八〇円

蓮根天ぷら

七八〇円

とつま芋天ぷら

七八〇円

舞茸天ぷら

七八〇円

茄子天ぷら

六八〇円

カマンベール天ぷら

九八〇円

合鴨天麩羅

一二八〇円

揚げ物

鶏竜田揚げ

八八〇円

江戸時代から、南蛮料理の影響により鶏肉が一般的を食材となりました

あんこう唐揚げ

九八〇円

江戸時代に、高級食材から定番食材へと変化していきました

タコ唐揚げ

七八〇円

山芋磯部揚げ

六八〇円



◆当店は全て税込表示となっております。

お鍋(単品)

どぜう 丸鍋

一六〇〇円

どぜう 柳川鍋

一六〇〇円

◆ 桜鍋

二五〇〇円

◆ タマシヤモ すき鍋

二〇〇〇円

◆ タマシヤモ しゃぶ鍋

二〇〇〇円

◆ 鮪ねぎま鍋

二五〇〇円

◆ ぼたん鍋(みそ味)

二五〇〇円

◆ ぼたんすき

二五〇〇円

◆ 合鴨ねぎま鍋

二三〇〇円

◆ 合鴨すき鍋

二三〇〇円

◆ 鴨つけしゃぶ

二三〇〇円

お鍋追加

お野菜

五〇〇円

鶏 お出汁

四〇〇円

鴨肉(一人前)

二〇〇〇円

桜肉(一人前)

二二〇〇円

シヤモ肉(一人前)

一七〇〇円

猪肉(一人前)

二二〇〇円

雑炊

五〇〇円

うどん

三〇〇円

後ごはん

五〇〇円

※ ◆があるものは、2人前から承っております

◆当店は全て税込表示となっております。

日のひと品

◆当店の蕎麦は店で手打ちしています
また、好評のため在庫に限りがございます

江戸 二八蕎麦

八〇〇円

鴨汁つけ蕎麦

一二五〇円

(蕎麦 大盛り+二〇〇円)

浅利深川飯

九八〇円

うなぎ小井

八八〇円

うなぎ茶漬け

一一八〇円

ミニ蕎麦つゆぶっかけ海鮮飯

九八〇円

甘味

葛きり

七八〇円

桃シヤーベツト

四二〇円

栗アイスクリーム

四二〇円

本日のデザート

別紙のおすすすめを参照

懐石コース

おまかせ懐石

ご予算に合わせてその場でお作りいたします

桜鍋膳

六五〇〇円

あんこう鍋膳

八〇〇〇円

浜田令鴨鍋膳

七〇〇〇円

本マグロずくし鍋膳

八〇〇〇円

季節の江戸前地魚コース

八〇〇〇円

※飲み放題付き

要予約

3日前までにご予約下さい

江戸牛鍋膳 黒毛和牛

九〇〇〇円

ふぐ膳 養殖

一一〇〇〇円

ふぐ膳 天然

一六〇〇〇円

すっぽん膳 養殖

一一〇〇〇円

すっぽん膳 天然

一六〇〇〇円

◆当店は全て税込表示となっております。