

TODAY' s course

やすまる 【当日】 コース

『湯葉土鍋ご飯』コース

～出来立て豆腐と和牛と湯葉の雲丹しゃぶ小鍋～

[全七品]

お一人様 ¥5,000 [税込 ¥5,500]
(2名様より)

【先附】 本日の逸品2種

【造里】 鮮魚二種 妻一式

【小鍋】 黒毛和牛と湯葉の雲丹しゃぶ

【豆腐】 出来立て『やすまる』豆腐

【揚物】 玉蜀黍の豆乳コロッケ

【食事】 湯葉土鍋 春筍の銀箔添え

【留碗】 青さ海苔と巻き麩の味噌汁



※内容は仕入れにより異なります。
※アレルギー対応は行っておりません。

やすまる豆腐



健康食 美容食 長寿食 世界の「TOFU」

大豆は糖度の高い北海道のフクユタカとコクと香り高い

「大豆の横綱」とも呼ばれる北海道とよまさり大豆。

にがりは五島灘の本にがりを使用した出来立てすくい豆腐。

胡麻豆腐は上質な国産の胡麻と吉野本葛を使用し、

時間をかけて丁寧に練り上げる。



『やすまる』手作りとうふ

小 2名様用

¥1,200 [¥1,320]

大 3.4名様～

¥1,700 [¥1,870]

お召し上がり方

まず始めはシンプルに英国産マルドン岩塩でお召し上がりください
2杯目以降はお好みの薬味をつけてお召し上がりください

～シルク鯉節 牡蠣醤油 葱生姜 金山寺山葵みそ～

À la carte Menu

-大豆の花言葉は“無限大”-



焼き胡麻とうふ



旬果物の白和え最中 (1個)

¥420 [¥462]

自家製絹揚げとうふ

¥780 [¥858]



旬果物の白和え最中

嵯峨とうふと生麩の揚げ出し

¥800 [¥880]



焼き胡麻とうふ ※数量限定

¥900 [¥990]



豆水とうふの土鍋仕立て

豆水とうふの土鍋仕立て

¥1,100 [¥1,210]

奥出雲重ね湯葉の造り

¥1,000 [¥1,100]



重ね湯葉の冷製 雲丹添え



奥出雲重ね湯葉の冷製
～生うに添え～

¥1,200 [¥1,320]

【旬の魚介・逸品】

本日の鮮魚おまかせ5種盛合せ

¥1,480 [¥1,628]



桜鯛の薄造り

¥880 [¥968]

初鰹の塩たたき

¥990 [¥1,089]

トロさわらの燻製造り

¥990 [¥1089]

本まぐろ食べ比べ ～赤身と中トロ～

¥1,200 [¥1,320]



炭焼き旬野菜のグリーンサラダ

¥890 [¥979]

黒毛和牛ユッケ 京都産たまご『濃紅』添え

¥1,180 [¥1,298]



焼き野菜のグリーンサラダ



お造り盛り合わせ



黒毛和牛ユッケ

【揚げ物 & 天ぷら】



豆乳チーズコロッケ 1ヶ

¥500 [¥550]

海老芋の唐揚げ からすみ掛け

¥680 [¥748]

蒲焼きうなぎの春巻き 1本

¥630 [¥693]

春の山菜天ぷら

¥990 [¥1,089]



大海老と春筍の天ぷら

¥1,080 [¥1,188]

【肉逸品】

提供までお時間がかかる場合がございます。

はちきん地鶏の照り揚げ

¥1,080 [¥1,188]

黒毛和牛の炭火たたき

¥1,180 [¥1,298]



黒毛和牛と湯葉の雲丹しゃぶ小鍋

¥1,480 [¥1,628]

本日の黒毛和牛 炭火ロースト

¥1,780 [¥1,958]



黒毛和牛 炭火ロースト

江戸前鮓

- 1貫よりご注文承ります -



提供までお時間がかかる場合がございます。
わさび抜きはお申し付け下さい。

・真鯛	280 [¥308]	・昆布ヅ	280[¥308]
・信州サーモン	350[¥385]	・平目	380[¥418]
・金目鯛炙り	450[¥495]	・鯖炙り	380[¥418]
・大海老	420[¥462]	・間八	380[¥418]
・煮穴子	500[¥550]	・生海老	550[¥605]
・本鮪 赤身	500[¥550]	・本鮪 中とろ	650[¥715]
・いくら手巻き	550[¥605]	・のどぐろ(入荷次第)	780[¥858]
・とろたく手巻き	650[¥715]	・湯葉細巻き	700[¥770]

【炊立て土鍋ご飯・汁物】

-土鍋ご飯は2.3名様分ございます。炊き上がりまで40分かかります-



湯葉土鍋 季節の餡かけ



いくらの土鍋ごはん

銀しゃり土鍋 濃紅たまごと生湯葉のTKG

¥1,200 [¥1,320]

愛媛産 鯛めし土鍋

¥1,300 [¥1,430]

湯葉土鍋 季節の銀餡添え

¥1,480 [¥1,628]



いくらの土鍋ごはん

¥1,580 [¥1738]

土佐はちきん地鶏の炭香土鍋

¥1,600 [¥1,760]

青さ海苔と巻き麩の味噌汁

¥350 [¥385]

Desert

- 甘味 -

・ 季節のシャーベット 400[¥440]

・ 黒豆きなこ最中アイス 520[¥572]

・ 辻利の抹茶チーズケーキ 630[¥693]

・ きなこアイスと
抹茶のチーズケーキ 790[¥869]

DRINK MENU

-お飲み物-



High ball

- 乾杯はハイボールで！ -

- ・スタンダードハイボール 590 [¥649]
- ・プレミアムハイボール 790 [¥869]
力強い風味の余市モルトをキーモルトに採用した、薫り高くスモーキーな味わいのニッカ フロンティア使用
- ・ジンジャーハイボール 590 [¥649]
- ・丸絞りレモンハイボール 650 [¥715]
-  ・吉野杉香るハイボール 690 [¥759]
吉野杉のスティックを2週間漬けたんだ杉の芳香に酔いしれるハイボール
- ・伊良 (いよし) コークハイボール 650 [¥715]
漢方由来の製法で カルダモンやナツメグなど7種類のスパイスと生薬、柑橘を調合したクラフトコーラを使用したオリジナルハイボール

Sake Cocktail

- 日本酒カクテル -



- ベルメール 800 [¥880]
蜜柑×日本酒の果実味たっぷりのカクテル

FRUITS Sour & Plum Wine

- フルーツ酎ハイと果実酒&焼酎 割り方色々 -

- ・柚子サワー ・白桃サワー ・苺サワー ・マスカットサワー ALL590 [¥649]
-  ・丸絞りレモンサワー 淡路島産レモンを皮ごと丸絞りした生檸檬サワー 650 [¥715]
- ・大人のドライ檸檬サワー 甘くないスッキリタイプの檸檬サワー 650 [¥715]

Plum Cocktail

- 梅酒カクテル -



- サクヤコノハナ 770 [¥770]
梅酒×豆乳×白桃のフルーティなカクテル

- ・紀州産直 梅酒 (ロック・ソーダ・水割り・お湯割り) 590 [¥649]
- ・みかん梅酒 ・百年梅酒 (ロック・ソーダ・水割り・お湯割り) 700 [¥770]
- ・芋焼酎 or 麦焼酎 (ロック・ソーダ・水割り・お湯割り) 590 [¥649]

Japanese sake

-利き酒師の地酒いろいろ-

～季節限定の一本～

☆最高級米を使用した、寒菊の一年に一度の限定酒。旨味とシャープさがナイスバランス。新たな門出を祝う一杯です！

【千葉】寒菊 -Special Yell- 純米大吟醸生原酒

グラス/800[¥880]

一合/1,600[¥1,760]

～期間限定の一本～

☆3月上旬に搾り、フレッシュな新酒を瓶詰、若々しく超辛口ドライなしほりたて生酒

【新潟】凌駕 10辛 純米生酒

グラス/700[¥770]

一合/1,400[¥1,540]

～淡華 すっきり華やかフルーティ～

【福島】楽器正宗 (がっきまさむね) 本醸造 無濾過中取り

グラス/690[¥759]

一合/1,380[¥1,518]

～醇華 しっかりはなやか時々淡麗～

【新潟】八海山五百万石

グラス/690[¥759]

一合/1,380[¥1,518]

～豆富に合う一本～

【石川】吉田蔵u (よしだくらyou) 石川門

グラス/850[¥935]

一合/1,700[¥1,870]

～寿司に合う一本～

【奈良】みむろ杉 特別純米 辛口

グラス/790[¥869]

一合/1,580[¥1,738]

～「日本酒界のジョブズ」が造る、新感覚の日本酒～

【秋田 新政酒造】亜麻猫 (あまねこ)

グラス/950[¥1,045]

一合/1,900[¥2,090]

ー利酒師ー

太田 達也 山根 賢治 永井 祐輔

Natural WINE & Sparkling

-ナチュラルワインと泡-



	【白・スペイン/中辛口】	ドンメンド ブランコ	G/700	B/4,500
	【赤・スペイン/フルーティ】	ドンメンド ティント	G/700	B/4,500
	【スパークリング・スペイン/辛口】	カルメーラ ブリュット	G/800	B/5,000
	【シャンパン・フランス/辛口】	シャンパーニュ ビシャ ブリュット		B/12,000

BEER

-麦酒-

アサヒスーパードライ (グラス) ¥690 [¥759]

アサヒ ドライZERO (ノンアルビア) ¥590 [¥649]

NON Alcohol COCKTAIL

-ノンアルコール-



～フルーツ スカッシュ～

- ・丸絞りレモンスカッシュ
- ・温州みかんスカッシュ
- ・柚子シトラスTEAソーダ
- ・白桃ソーダ

ALL590 [¥649]



～Sweetノンアルコール～

- ・紫陽花 ～あじさい～
(洋なし×グレフル×檸檬)
- ・白百合 ～しろゆり～
(白ぶどう×白桃)

ALL790 [¥869]

Original Cocktail

-ノンアルコール-



ノンアルコールベルメール 800 [¥880]

蜜柑×みかんの升カクテル

クラフト伊良(いよし)コーラ 590 [¥649]

世界初のクラフトコーラ

漢方由来の製法で カルダモンやナツメグなど7種類の
スパイスと生薬、柑橘を調合したクラフトコーラ

Soft Drink

-ソフトドリンク-

- ・ウーロン茶
- ・オレンジJ
- ・グレープフルーツJ
- ・ジンジャーエール
- ・炭酸水

ALL490 [¥539]



おから茶

550 [¥605]

国産大豆や大豆胚芽を原料とした健康茶。ノンカフェインですっきり香ばしいおから茶は大豆イソフラボンが含まれており、不眠解消・美肌効果が期待できます。

食物アレルギーをお持ちのお客様への基本方針

当店では食物アレルギー症状のあるお客様に対して、

『アレルギーの除去を保証したメニュー提供は致しかねます』

理由としましては、

①すべてのメニューがひとつの厨房内で調理を行っており、食器、調理器具などへの付着により、

アレルギー物質が混入する可能性があり、ご対応できません。

②小麦などが空中に散布し他の食材にアレルギー物質として混入する可能性がございます。

③調味料の成分などについても、アレルギー物質の完全な把握は困難です。

しかしながら、お客様のご要望上、以下の対応は承ります。(少々、確認のお時間をいただくこととなります)

①お客様からご指示いただいた食材を抜く対応は承ります。

②お客様とのご相談の上、別の食材に変更する対応は承ります。

※②に關しましては、当日に料理長が不在の場合は、ご対応できません。

ただし、アレルギーの除去を保証するものではありません。

ご了承頂きますよう宜しくお願い致します。ご注文の際は以上の内容をご理解いただいた上で

お客様による最終判断をお願い致します。

ご迷惑をお掛けいたしますが何卒宜しくお願い致します。