

# FOOD MENU

—お品書き—

豆  
心  
屋  
ち  
す  
ま  
り

## やすまる豆腐

健康食 美容食 長寿食 世界の「TOFU」

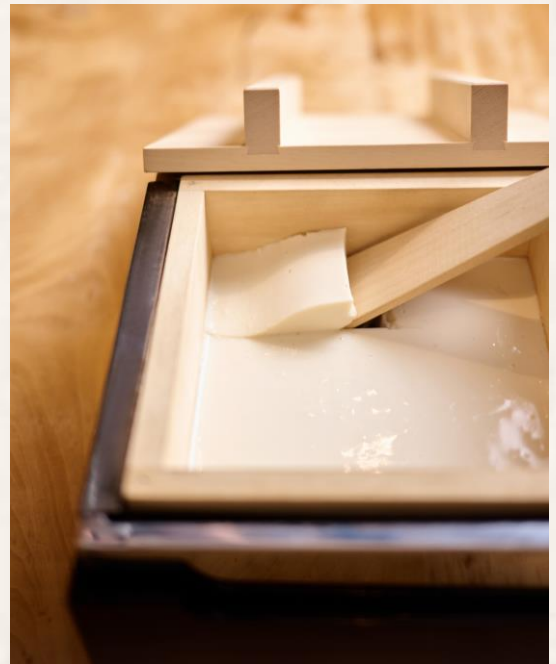
大豆は糖度の高い北海道のフクユタカとコクと香り高い

「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。



## 【豆ふ料理と湯葉料理】春・夏・秋・冬



『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]

～シルク鯉節 牡蠣醤油 マルドン岩塩 葱生姜 金山寺山葵みそ～

豆水とうふの土鍋仕立て

¥1,100 [¥1,210]



焼き胡麻とうふ ※数量限定

¥900 [¥990]

奥出雲重ね湯葉の造り

¥1,000 [¥1,100]

自家製絹揚げとうふ

¥780 [¥858]

# À la carte Menu

-大豆の花言葉は“無限大”-



金胡麻とうふ

¥600 [¥660]

旬野菜の白和え

¥680 [¥748]



旬果物の白和え最中

¥780 [¥858]

嵯峨とうふと生麩の揚げ出し

¥800 [¥880]



アボカドと磯辺湯葉の天ぷら

¥880 [¥968]

奥出雲極厚油あげ肉みそ添え

¥880 [¥968]



奥出雲重ね湯葉の冷製  
～生うに添え～

¥1,200 [¥1,320]



和牛の鍋焼き肉とうふ

¥1,200 [¥1,320]

## 【旬の魚介・お造り】



本日の鮮魚おまかせ5種盛合せ

¥1,480 [¥1,628]

戻りかつを炭落とし

¥880 [¥968]

ホタテ貝柱の薄造り

¥990 [¥1,089]

トロさわらの燻製造り

¥880 [¥968]

本まぐろ食べ比べ

¥1,200 [¥1,320]

たら白子ポン酢

¥1,100 [¥1,210]

## 【逸品】

子持ち蒟蒻の酢味噌 山わさびかけ

¥630 [¥693]



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]

いくらとモロヘイヤの茶碗蒸し

¥630 [¥693]



## 【揚げ物 & 天富良】

豆乳チーズコロケ 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]

長崎より雲仙ハムカツ ¥800 [¥880]



大海老と秋の実りの天ぷら ¥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]



# 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]	・間八	320 [¥352]
・寒鰯	320 [¥352]	・平目	380 [¥418]	・寒鯖	380 [¥418]
・信州サーモン	350 [¥385]	・縞鰹	400 [¥440]	・炙り帆立	450 [¥495]
・大海老	420 [¥462]	・生海老	550 [¥605]	・金目鯛	420 [¥462]
・煮穴子	500 [¥550]	・のど黒 [入荷次第]	780 [¥858]	※本日の握り1貫	
・本鮪 赤身	500 [¥550]	・本鮪 中とろ	650 [¥715]	・本鮪 瞬間漬け	550 [¥605]
・いくら手巻き	550 [¥605]	・とろたく手巻き	650 [¥715]	・湯葉細巻き	700 [¥770]
・厚焼き玉子	300 [¥330]				

# 【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-



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 季節の銀鮓添え

¥1,480 [¥1,628]

土佐はちきん地鶏の炭香土鍋

¥1,600 [¥1,760]

陸ひじきと青さ海苔の味噌汁

¥350 [¥385]



山口郷土料理 瓦そば ~2人前~

¥1,280 [¥1,408]

## 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]
- ・なめらか豆乳ブリュレ 580[¥638]
- ・辻利の抹茶チーズケーキ 630[¥693]
- ・きなこアイスとチーズケーキ 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



## Sake Cocktail

- 日本酒カクテル -



- ベルメール 800 [¥880]  
蜜柑×日本酒の甘くソルティなカクテル

## 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]
- ・酒蔵さんの梅酒 (ロック・ソーダ・水割り・お湯割り) 590 [¥649]
- ・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-

～香り華やかフルーティー～

【福島】 楽器正宗（がっきまさむね） 本醸造 無濾過中取り 690 [¥759]

【新潟】 たかちよ 純米大吟醸無濾過生原酒 850 [¥935]

～優しく上品な飲み口～

【山口】 天美（てんび） 特別純米 黒天 790 [¥869]

【三重】 而今（じこん） 純米酒 900 [¥990]

～さわやかなキレのある辛口～

【山口】 五橋（ごきょう） 純米吟醸辛口 790 [¥869]

【新潟】 無想 心静（むそう しんせい） 辛口純米吟醸生原酒 850 [¥935]

～味わい深い辛口～

【長崎】 飛鸞（ひらん） BLACKJACK 生酛 極辛口 850 [¥935]

【奈良】 みむろ杉 特別純米 辛口 850 [¥935]

～隠し酒～ …利き酒師までお尋ね下さい。





—利酒師—

松岡 亮佑 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】	カステル ロック カヴァ	G/800	B/5,000
	【シャンパン・フランス/辛口】	ヴーヴ ド ノーザック ブリュット		B/10,000

---

## 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

-ノンアルカクテル-



## ～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ノンアルカクテル～

- ・紫陽花 ～あじさい～  
(洋なし×グレフル×檸檬)



- ・白百合 ～しろゆり～  
(マスカットビネガー×白ぶどう)

ALL790 [¥869]

## ～甘くない ノンアルDRY～

- ・ノンアル ハイボール
- ・ノンアル 檸檬サワー

ALL690 [¥759]

## Original Cocktail

-ノンアルカクテル-



ノンアル ベルメール

800 [¥880]

蜜柑×みかんの升カクテル

## 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]