

seafood restaurant
TSUKIMISO



大鮑の特別コース (千倉産黒鮑)

期間限定 5月中旬～9月

最初の小皿

パン

海の幸・刺身仕立て

季節のスープ

房州千倉直送 黒鮑のステーキ

特別黒鮑に当店特製のソースで
お召し上がりいただけます。

季節の炊き込み御飯・味噌汁

デザート・コーヒー

15,000円(税別)

LUNCH MENU

ランチメニュー

LUNCH・A

ロールパン
Bread

冷菜一品
Hors'doeuvres

スープ
Soup

本日の魚料理
Fish dishes

肉料理
Beef dish

季節の炊き込み御飯・味噌汁
Cooked rice of the season

Miso soup

デザート・コーヒー
Dessert・Coffee

¥4,200

LUNCH・B

ロールパン
Bread

スープ
Soup

季節の料理一品
Dish of the season

肉料理 又は 魚料理
Fish or Beef

季節の炊き込み御飯・味噌汁
Cooked rice of the season

Miso soup

デザート・コーヒー
Dessert・Coffee

¥3,150

午後2:00オーダーストップ

2:00 p.m. Last order / 3:00 p.m. Close

メニューはすべて消費税別です

All the menus are Consumption tax distinction

TSUKIMISO COURSE

月見草コース

パン
Bread

海の幸のサラダ仕立て
Salad sty of the seafood

季節のスープ
Soup of season

旬の白身魚のポワレ (梅肉ソース)
Seasonal fish poeler

活鮑のソテー オリジナル肝ソース
Saute abalone original source

お口直しのシャーベット
Sherbet

活オマール海老の
白ワイン蒸し
White wine steaming
of Omar prawns

¥10,000

但馬産田村牛のグリル
(柚子ソース)
Grilled Tamura beef citron source

30g ¥ 8500

60g ¥10000

90g ¥11500

季節の炊き込み御飯・味噌汁

Cooked rice of the season・Miso soup

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

A LA CARTE MENU

一品料理

A la carte dish

海の幸の刺身風盛り合わせ (5点盛) Seafood sashimi style Assorted (5 TenSakari)	¥3,000
季節のサラダ Seasonal salad	¥2,000
本日のスープ Soup of the day	¥800 から
才巻海老のアメリカソース煮 Boiled Amerikenu source of Saimaki shrimp	¥2,600
月見草風 魚介のグラタン Evening primrose-style seafood gratin	¥3,400
帆立貝のグリル 季節の野菜添え Grilled seasonal vegetables of scallops	¥2,500
たらば蟹の香草バターパン粉焼き Herb-crusted grilled king crab	¥4,800
鮑のステーキ オリジナル肝ソース 150g~ Abalone steak original liver source 150g ~	¥4,500 から
本日の魚料理 季節の野菜添え (ポワレまたはグリル) Whith vegetables of the fresh fish season oftoday	¥4,200
活オマール海老の白ワイン蒸し White wine steaming of omar prawns	¥7,500
特選田村牛 (A5)ステーキ サーロイン 150g Grilled Tamura beef (A5) steak sirlom 150g	¥8,000
ヒレ 150g Filet 150g	¥10,000
季節の炊き込みご飯 The rice cooked seasonal	¥800 から
パン (1ヶ) Bread	¥100

Recommended Aperitif

お薦め食前酒

[Cocktail カクテル]...ノンアルコールでも用意致します。

ブルーベリージェラータとシャンパンのカクテル

Bluberry Gelata & Champagne ¥1,300

ノンアルコール ¥800

ざくろとシャンパンのカクテル

Pomegranate & Champagne ¥1,200

ノンアルコール ¥700

ゆずとシャンパンのカクテル

Citron & Champagne ¥1,200

ノンアルコール ¥700

[Sparkling Wine スパークリングワイン]

ヘンケル トロッケン ドライ セック

Henkell Trocken Dry Sec ¥1,000

ポメリー プリュット ロワイヤル

Pommery Brut Royal ¥1,600

[Sherry シェリー]

ティオ ペペ

Tio Pepe ¥1,000

[Vermouth ヴェルモット]

ノイリー プラット

Noilly Prat ¥1,000

Nonalcohol Drink ノンアルコール

ざくろのカクテル Pomegranate Cocktail	¥700	ゆずのカクテル Citron Cocktail	¥700
生オレンジジュース Fresh Orange Juice	¥700	生グレープフルーツジュース Fresh Grapefruit Juice	¥700
グレープタイザー Grapetiser	¥500	コーラ Coke	¥500
ジンジャーエール (Sweet・Dry) Gingerail	¥500	ウーロン茶 (Ice・Hot) Oolong Tea	¥400
ゆず茶 (Ice・Hot) Citron Tea	¥500		

Mineral Water ミネラルウォーター

富士ミネラルウォーター Fuji Mineral Water	¥600
ペリエ Perrier (発泡水)	¥900
エヴィアン Evian	¥1,000

Beer ビール

生ビール (スーパードライ) Draft Beer	S ¥500	M ¥900
スーパードライ (小瓶) Super Dry		¥600
エビスビール (小瓶) Yebis Beer		¥650
キリンフリー (ノンアルコール) Kirin Free		¥600

Sake 日本酒

浅草之粹 純米旨辛 Asakusa no Iki	(一合) ¥1,000
一ノ蔵 無鑑査本醸造 Ichi no Kura	(一合) ¥900
八海山 特別本醸造 Hakkaisan	(一合) ¥1,000
久保田 千寿 特別本醸造 Kubota Senju	(一合) ¥1,000
久保田 萬寿 純米大吟醸 Kubota Manju	(一合) ¥2,000

Shochu 焼酎

【 麦 】

博多小女郎
Hakatakojoro ¥700

百年の孤独
Hyakunen no Kodoku ¥1,200

【 芋 】

かいこうず
Kaikoazu ¥700

【 米・吟醸粕 】

浅草之粹
Asakusa no Iki ¥700

Whisky ウイスキー

バランタイン 17年
Ballantines S ¥1,300

オールド・パー 12年
Old Parr S ¥900

シーバス・リーガル 12年
Chivas Regal S ¥900

ザ・マッカラン 12年
The Macallan S ¥900

アイ.ダブリュー.ハーパー 12年
I.W.Harper S ¥900

Cocktail カクテル

ざくろとシャンパンのカクテル
Pomegranate & Champagne ¥1,200

ゆずとシャンパンのカクテル
Citron & Champagne ¥1,200

キールロワイヤル
Kir Royal ¥1,200

シャンディーガフ
Shandy Gaff ¥900

キール
Kir ¥900

ジントニック
Gin Tonic ¥900

カシスソーダ
Cassis & Soda ¥900

カンパリソーダ
Campari & Soda ¥900

カシスオレンジ
Cassis & Orange ¥900

カンパリオレンジ
Campari & Orange ¥900

カシスグレープフルーツ
Cassis & Grapefruit ¥900

カンパリグレープフルーツ
Campari & Grapefruit ¥900

Sherry シェリー

ティオ ペペ
Tio Pepe ¥1,000

Brandy ブランデー

レミー マルタン
Remy Martin V.S.O.P ¥900

カミュ
Camus V.S.O.P ¥900

グラン ソラージュ ド ブラー
Grand Solage de Boulard ¥900

グラッパ ディ ピノ ネロ
Grappa di Pinot Nero ¥1,000
