

和牛小皿しんうち

「しんうち」とは、本来刀鍛冶職人が日本刀を打つ際に

数本の刀を打ちその中で最も優れた刀をしんうちと称して

納めていたことから名付けられました。

「和牛のおいしいところをちよつとずつ」をコンセプトに、

厳選した牛肉とその日仕入れた季節のお野菜を合わせて仕上げた

お料理と店主が厳選した各地の日本酒で愉しんで頂きたいという思い

でコースの内容を仕上げております。

そのため、毎月日本酒の銘柄やコースの内容に変化をつけ、

毎月楽しみに通って頂けるよう努めております。

それでは本日の貴重なディナータイムをお楽しみください。

料理長 柳 俊也

えにし

「縁」コース

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・ハツ刺し ー名古屋コーチンの卵黄添えー
- ・霜降りミノ刺しぽん酢
- ・和牛もつと野菜の筑前煮
- ・とろけるレバー串
- ・名物“若狭牛のヒレカツサンド”
- ・牛タンの炭火焼ステーキと野菜天ぷら
- ・中村牛の炭火焼ステーキと野菜グリル
- ・メ 牛スジの玉締め丼
- ・水菓子

八八〇〇円

「おまかせペアリング」

その日のお料理に合わせて店主が厳選した日本酒とワインを
5〜6種類提案致します。

五〇〇〇円〜

「生ビール」

| | |
|------------|------|
| アサヒスーパードライ | 800 |
| アサヒ熟撰(小瓶) | 1000 |
| ドライゼロ | 600 |

「ワイン」

| | |
|--------------|--|
| 泡(コドーニュ) | |
| 白(ピノグリージョ) | |
| ・サンジョヴェーゼ | |
| 赤・オーカ ピノタージュ | |
| ・ポールマス シラー | |

全て980

※ワインリストをご用意しております

「国産ウイスキー」

| | |
|-----------|------|
| ニッカ セッション | 1000 |
| イチローズモルト | 1400 |
| 知多 | 1600 |
| 山崎 | 1800 |
| 白州 | 1800 |

「焼酎」

| | |
|--------|-----|
| 二階堂 | (麦) |
| 一粒の麦 | (麦) |
| 黒伊佐錦 | (芋) |
| 明るい農村 | (芋) |
| さつまちゃん | (芋) |
| 不二才 | (芋) |

全て800

「サワー／お茶ハイ」

シチリアレモンサワー 700

蜂蜜ゆずサワー 700

紅酢(ザクロ)サワー 700

鍛高譚の紫蘇梅酒 700

黒ウーロンハイ 700

台湾茶ハイ 700

梅干し(南高梅)サワー 700

「日本酒」

黒龍しずく 3500

黒龍 (大吟醸) 1700

黒龍 (純米吟醸) 1400

常山 (純米) 1300

写楽 (純米) 1400

日高見 (純米吟醸) 1400

※店主が厳選した季節のおすすめも
別に用意しています

「ソフトドリンク」

黒ウーロン茶 500

台湾茶 800

辛ロジンジャエール 500

レモンスカッシュ 600

蜂蜜ゆずスカッシュ 600

ペリエ(炭酸水) 700

【肉刺し】

小皿名物・ハツ刺し・ 1280

霜降りミノ刺しぼん酢 900

レアステュッケ風 1200

【牛串もの】

とろけるレバー串 800

ハツ串 500

ツラミ串 500

ハラミ 1080

牛タン 1280

【箸休め】

伝統の白菜キムチ 580

お野菜の揚げびたし 880

フルーツトマトの土佐酢 780

【焼き野菜】

肉厚しいたけ串焼き 600

茄子 500

※季節のお野菜は

黒板メニューを参照下さい

【逸品】

和牛のしゃぶポン酢 800

和牛モツとお野菜の筑前煮 700

茄子の肉味噌田楽 1480

ビーフシチュー《冬季限定》 1800

【炭火焼きステーキ

100g〜】

ヒレ(中村) 2500

ヒレ(若狭) 3600

ハラミ 2200

サガリ 2000

牛タンステーキ 2200

【メ】

海老出汁冷麺 980

牛スジの玉締め丼 980

若狭牛のミニ 2400

ヒレカツ丼

※旬なものや本日のおすすめなどは
黒板メニューに掲載しております。
スタッフにお声掛けください。

