

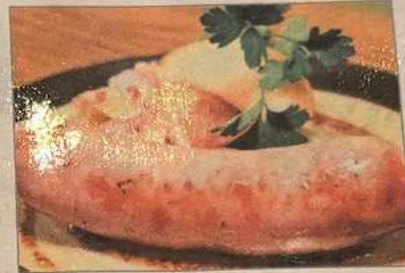
スタートに、お酒のお供にも

## サイドディッシュ

【温かい、おつまみ】

### 北上四匠豚生フランクのグリル

岩手県産の“北上四匠豚”の粗挽き肉を使った生フランクをじっくりグリル。旨味たっぷりでジューシーなフランクは、1本100gのボリューム。是非、ビールと一緒に楽しんで頂きたい1皿。



¥1,000

### 牛すじパルマンティエ

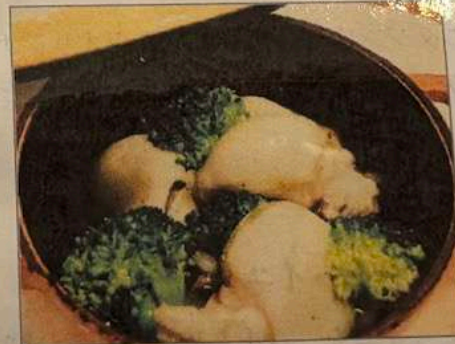
自家製ジンジャーシロップを使用して作った“ラムイチの牛すじしぐれ煮”とマッシュポテトを交互に重ねてココット鍋に。じっくりとオープンで焼きあげます。  
(おかわりバケット 厚切2枚 ¥300)



¥1,100

### 紋甲イカとブロッコリーのアヒージョ

柔らかな紋甲イカと築地御厨さんのブロッコリーを使ったアヒージョ。山椒をアクセントに加えた、お酒が進む一品です。  
(バケット 厚切2枚 ¥300)



¥1,180



スタートに、お酒のお供にも

## サイドディッシュ

【冷たい、おつまみ】

### パクチーのピリ辛やっこ

絹ごし豆腐に、海苔とパクチーをたっぷりとのせ、ピリ辛のポン酢をかけました。仕上げにインドネシアの納豆といわれるテンペ菌で発酵させたひよこ豆をトッピング。おつまみにもピッタリな一品です。



¥940

### 梅セロリ大根

セロリと大根を自家製梅ドレッシングで。さっとおつまみに。さわやかな一品です。



¥580

### 手づくりピクルス

程よく酸味が効いた自家製ピクルス。ちょっとした箸休めにも、酢の物野菜の補給としても。



¥600

### 黒毛和牛の **SOLD OUT** ユッケ

ローストビーフをユッケ風に。わさびを効かせたタレに絡めて、お酒のおつまみにピッタリの一品です。



¥1,250

### クリームチーズ ～3品盛り合わせ～

クリームチーズは、信州・安曇野産。出汁醤油・てんさい糖シロップ・胡麻味噌漬けの3品を盛り合わせに。舌触りのいい一品。是非、ワインのお供にどうぞ。



¥1,200

価格は全て税込表示です

【温かい】

北上四

岩手県産

使った生

たつぶ

100g

に楽し

牛

自

た

シ

し



ごはんのたのしみ

## いろいろ野菜

【冷たい、いろいろ野菜】



豆腐の黒野菜サラダ  
～ピリ辛胡麻ドレッシング～  
¥1,100

豆腐とじゃがいも・蓮根・いんげんなどを、コクのあるピリ辛の胡麻ドレッシングで。



冬大根と白菜の白野菜  
サラダ  
～特製ゆずドレッシング～  
¥1,200

冬が旬の大根と白菜をさわやかな柚子ドレッシングで。



青い葉ものの緑野菜サ  
ラダ  
～自家製梅ドレッシング～  
¥880

ハチミツ入りのほんのり甘い自家製梅ドレッシングで青い葉物野菜を。

【温かい、いろいろ野菜】

### 旬野菜のタジン鍋蒸し

蒸し料理に高機能なタジン鍋で、築地御厨のいろいろな旬野菜を味わっていただけます。野菜そのものを味わうには、まずこれがおすすめです。



¥1,800

### 旬野菜のタジン鍋蒸し+チーズフォンデュ

旬野菜のタジン鍋蒸しに、八十八夜オリジナルアレンジのチーズを加え、チーズフォンデュをどうぞ。



+ ¥570

### お味噌のラタトゥイユ

定番ラタトゥイユを、八十八夜では八丁味噌を使います。お味噌の味わいも香りもお楽しみいただけます。



¥900

価格は全て税込表示です

【素材一品

里芋のコ

ざっくり

えて、味

たコロッ

ミー。お

がりく

南瓜

ホク

添え

天日

風



ごはんのたのしみ

## そのものを味わう一品野菜

### 【素材一品揚げ物】

#### 里芋のコロッケ

ざっくり潰した里芋にかつお節と葱を加えて、味付けは醤油のみ。小さめに丸めたコロッケは、外はサクリ中はクリーミー。お好みでレモンとお塩でお召し上がりください。



¥980

#### 南瓜のフリット

ホクホクの南瓜をサクサク衣の天ぷらで。添えているお塩は『沖縄・粟国の塩』。天日干しで作られる『粟国の塩』は、風味が良く、素材の味を引き立てます。



¥730

#### 牛蒡のフリット

オリジナルの醤油風味に味付けした牛蒡に衣を付けてカリッと揚げました。下味をつけて煮る・・・このひと手間で絶品に。金山寺味噌とともにどうぞ。。



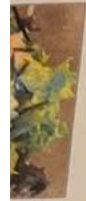
¥800

#### 築地御厨さん厳選じゃがいものポテトフライ

その時期におすすめ品種のじゃがいもを厚切りにして、シンプルなポテトフライにしています。



¥720



サラ

380

甘い

辛い



ごはんのたのしみ

## そのものを味わう一品野菜

### 【素材一品揚げ物】

#### 里芋のコロッケ

ざっくり潰した里芋にかつお節と葱を加えて、味付けは醤油のみ。小さめに丸めたコロッケは、外はサクリ中はクリーミー。お好みでレモンとお塩でお召し上がりください。



¥980

#### 南瓜のフリット

ホクホクの南瓜をサクサク衣の天ぷらで。添えているお塩は『沖縄・粟国の塩』。天日干しで作られる『粟国の塩』は、風味が良く、素材の味を引き立てます。



¥730

#### 牛蒡のフリット

オリジナルの醤油風味に味付けした牛蒡に衣を付けてカリッと揚げました。下味をつけて煮る・・・このひと手間で絶品に。金山寺味噌とともにどうぞ。。



¥800

#### 築地御厨さん厳選じゃがいものポテトフライ

その時期におすすめ品種のじゃがいもを厚切りにして、シンプルなポテトフライにしています。



¥720

サラ

880

甘い  
青い



八十八夜名物

タジン鍋蒸し

タジン鍋で蒸し上げる、そのままの旬菜をぜひご賞味ください。

タジン鍋は、三角形の鍋蓋の中で、効率よく蒸し上げ、素材のもつ栄養素を外に逃がしません。からだに必要な栄養分をそのままに調理してくれるすぐれ鍋です。

旬野菜のタジン鍋蒸し

(数量限定)

蒸し料理に高機能なタジン鍋で、築地御厨のいろいろな旬野菜を味わっていただけます。野菜そのものを味わうには、まずこれがおおすすめです。



¥1,800

旬野菜のタジン鍋蒸し  
+チーズフォンデュ

人気の旬野菜のタジン鍋蒸しに、八十八夜オリジナルアレンジの出汁醤油を加えたチーズを加え、チーズフォンデュをどうぞ。



+¥570

岩中豚の味噌チーズタジン鍋蒸し

じゃがいもを敷き詰めたタジン鍋にたっぷり長葱と“岩中豚”をトッピングしました。“岩中豚”は純白で適度に締まった脂肪が、まろやかな旨味を引き出します。蒸し上がりはモッツアレラチーズがとろけ、味噌ソースとの相性は抜群です。



¥1,960

帆立（ほたて）の磯タジン鍋蒸し

北海道産の大粒ホタテに特製あおさ海苔味噌ソースをかけてタジン鍋で蒸しました。旨味がたっぷりのオリジナルソースをからめてお召し上がりください。



¥1,850

価格は全て税込表示です

カジキ  
箸が止ま  
をつけた

帆立  
北海道  
味噌  
旨味  
めて

鯖  
脂か  
本の  
旨味

天  
〜  
生



ごはんのたのしみ

魚介

カジキマグロの香味揚げ

箸が止まらない一品です。生姜風味の下味をつけた“梶木鮪”を香ばしく揚げています。



¥1,700

帆立（ほたて）の磯タジン鍋蒸し

北海道産の大粒ホタテに特製あおさ海苔味噌ソースをかけてタジン鍋で蒸しました。旨味がたっぷりのオリジナルソースをからめてお召し上がりください。



¥1,850

鯖（さば）の文化干し

脂がのった鯖の文化干しです。おいしい日本の味。シンプル、そしてたまらない鯖の旨味。ごはんにもお酒にも合う一皿です。



¥1,180

天使の海老ソテー  
～バルサミコ山葵ソース～

生食も出来る程、鮮度が良い海老を、オリーブオイル・バルサミコ酢でソテーしました。仕上げに加えた、山葵（わさび）の程よくツンとした辛味が差し味。天使の海老は殻も頭も食べられます。海老の旨味の出たソースは、ぜひバケットと共に、ご賞味ください。

（バケット ¥300）



¥1,800

価格は全て税込表示です



ごはんのたのしみ

お肉

霧島豚の西京焼きソース

宮崎県の広い大地と綺麗な空気、水で飼育される霧島豚を厚切りの自家製スパイスジンジャーソースを利かせたステーキにしました。豊富なビタミンBやコラーゲン、低コレステロール等、ヘルシーさも特徴です。200g



¥2,200

岩中豚の味噌チーズタジン鍋

じゃがいもを敷き詰めたタジン鍋にたっぷり長葱と“岩中豚”をトッピングしました。“岩中豚”は純白の適度に締まった脂肪が、まろやかなうまみを引き出します。蒸し上がりはモッツアレラチーズがとろけ、味噌ソースとの相性は抜群。



¥1,960

黒毛和牛のラムイチーフ  
～自家製 燻製塩 & にんじんピュレで～

世界最高と称される黒毛和牛のラムイチーフをローストビーフに。ラムイチーフはもも肉の中の、サーロインからつながる部位で、黒毛和牛の赤身の旨味が堪能できます。ほうじ茶を燻して作った自家製の“燻製塩”とじっくりと加熱した“にんじんピュレ”でお楽しみください。



¥2,630

大山鶏の香味

北秀峰大山（ナ）に育てられた鶏が適度に含シーさと、まわせています高く焼き上げが食欲をそそ

大山鶏の

北秀峰大山に育てられた鶏が適度に含シーさと、まわせていますをそそしつとる美味



## ごはんのたのしみ

### お肉

#### 大山鶏の香味味噌焼き

北秀峰大山（だいせん）の麓を中心に育てられた大山鶏は、白く良質な脂が適度に含まれ、抜群のジューシーさと、まろやかなコクも持ち合わせています。特製香味味噌で香り高く焼き上げた一品。香ばしい香りが食欲をそそります。



¥1,980

#### 大山鶏のから揚げ

北秀峰大山（だいせん）の麓を中心に育てられた大山鶏は、白く良質な脂が適度に含まれ、抜群のジューシーさと、まろやかなコクを持ち合わせています。香ばしい香りが食欲をそそります。外はサクリ、中はしっとり、サクサクの衣がクセになる美味しさです。



¥980



## 八十八夜名物 炊き込みご飯

土鍋で炊き上げる八十八夜名物「炊き込みご飯」をぜひご賞味ください。

※ 炊きあがりまでに30分ほどお時間をいただきます。  
※ 炊き込みご飯は1合炊き（お茶碗2杯ほど）です。

### 定番 大山鶏の塩炊き込みご飯

出汁と塩だけで炊き込んだ大山鶏の持ち味を、シンプル&ストレートに味わえる一品です。八十八夜、基本の炊き込みごはんです。初めての方は、まずこちらをどうぞ。



¥1,760

### 定番 八十八夜の八品目ご飯 ～緑茶炊き込み～

大山鶏・人参・蓮根・牛蒡・いんげん・大豆・白しめじ・油揚げを緑茶で炊いた五目ご飯ならぬ八目ご飯です。お茶の香りも楽しめる、八十八夜らしさを感じる炊き込みご飯の一品。



¥1,925

### 季節 冬 限定

#### 三色にんじんのスパイス炊き込みご飯

赤・黄・オレンジの三色の人参を、カレーにも使われるクミンシードと一緒に炊き上げました。甘味の増した人参の美味しさを、クミンの香りが引き立ててくれます。お好みで自家製のスパイスを加えてお召し上がりください。



¥1,700

### 季節 冬 限定

#### ぶりと白菜の柚子味噌炊き込みご飯

旬のぶりと白菜をたっぷり使った炊き込みご飯。生姜も効いて、からだもぽかぽかに。柚子味噌が冬を感じさせる炊き込みご飯です。



¥1,800

価格は全て税込表示です

あおさの北海道  
(北海道・岩田)

創業百有余年、1  
励む岩田醸造。  
にも負けない匠の  
点”は、じっくり  
が特徴です。八

季節野菜たっ  
(北海道・岩

創業百有余年、  
励む岩田醸造。  
にも負けない匠  
点”は、じっく  
が特徴です。汁  
です。季節  
せて具沢山、

雑穀ごはん

お好きなお

紀州南高

一粒一粒が  
です。お



## ごはんのたのしみ

### お汁もの

#### あおさの北海道お味噌汁 (北海道・岩田醸造)

創業百有余年、1日として休むことなく味噌作りに励む岩田醸造。支笏地域を源とする地下水と、どこにも負けない匠の技で仕上げられた北海道みそ“紅一点”は、じっくり熟成させたコクと、深みのある香りが特徴です。八十八夜の基本の味噌汁です。



¥350

#### 季節野菜たっぷりのお味噌汁 (北海道・岩田醸造)

創業百有余年、1日として休むことなく味噌作りに励む岩田醸造。支笏地域を源とする地下水と、どこにも負けない匠の技で仕上げられた北海道みそ“紅一点”は、じっくり熟成させたコクと、深みのある香りが特徴です。北海道みそ“紅一点”を使用したお味噌汁です。季節のお野菜をたっぷり、ベーコンを合わせて具沢山、大満足一杯です。



¥480

### ご飯セット

#### 雑穀ごはんとお味噌汁セット

お好きなお料理と組み合わせてお召し上がり下さい。



¥600

### 白米のお供に

#### 紀州南高梅の梅干し

一粒一粒がふっくらと大きく食べごたえのある梅干しです。おつまみにもいける一品です。



¥210

¥1,760

¥1,925

¥1,700

¥1,800

全て税込表示です

価格は全て税込表示です



## ごはんのたのしみ

### おじや

日本の家庭食、『おじや』はなつかしくも  
いつ食べてもやはりおいしい。

#### 大山鶏と温泉卵の和風カレー おじや

大山鶏と温泉卵の入ったカレー風味  
のおじや。仕上げの出汁醤油で和風  
仕立てに。温泉卵でしっかり感がプ  
ラス。食べた感のあるおじやです。



¥1,650

#### きのこ水菜の豆乳味噌おじや

3種類のきのこにシャキシャキ食感  
の水菜を合わせたおじや。豆乳と味  
噌で、優しい味わいに仕上げました。  
まろやかに、軽くいただけるおじや  
です。



¥1,540