

丹楼

Bentley



ご提供いたします料理は9品目のアレルギー表示をしております。
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 9 allergen (Crab, Shrimp, Buckwheat, Wheat, Milk, peanut, Egg, walnut, Cashew nut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 珍味・前菜 > Appetizer

珍味三種

Appetizer (Salted squid, salted sea cucumber guts and herring roe)

日本酒の肴におすすめの鳥賊の塩辛、このわた、数の子の盛り合わせです。

¥3,800



前菜五種盛り

Appetizer (5 assorted)

季節の食材をお楽しみいただける、おまかせ前菜五種。

¥2,400



蓴菜酢

Water shield with vinegar

つるんとした舌触りを梅肉の香りと共に楽しんでください。

¥1,300



水無月豆腐

Sesame-tofu with red sweet beans

昆布出汁と吉野葛を練りこんで作った胡麻豆腐の上に小豆をのせた逸品です。

¥1,300



青大豆湯葉

Boiled soy beans and yuba

青大豆の風味を楽しんで頂けます。わさび醤油でお召し上がり下さい。

¥1,200



法蓮草お浸し

Boiled spinach

鰹出汁の効いた法蓮草のお浸し。

¥1,100



富山県産 艶麗豆腐

"Enrei" tofu (made with soybean from Enrei, Toyama)

つややかで美しい富山の艶麗大豆、大豆本来の甘味が楽しめます。

¥1,100



鬼灯入り青梅

Sweet green plum

甘酸っぱくて柔らかい密煮です。

¥800



< 御椀 > Soup

丸吸 白玉 芽葱

Clear soup with soft-shelled turtle

濃厚で滋味深い味わいです。

¥2,300



冬瓜すり流し 結び鱈 椎茸

Winter melon soup with Japanese whiting

冬瓜をすり卸し薄葛仕立てにしたお吸物です。

¥2,200



鮎こく 焼葱

White Miso soup with sweet fish

焼葱の香り漂う白味噌ベースの合わせ味噌汁です。

¥2,200



鱧吸 椎茸 蓴菜 蛇の目胡瓜

Savory clear soup with pike conger

鱧の繊細で上品な旨味を感じる一椀です。

¥2,200



● 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

● 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.

● 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 造り > *Sashimi dishes*

とろ造り

Fatty tuna Sashimi

濃厚な味のとろを、造り醤油と黄身卸しでお召し上がり下さい。

¥6,500



天然鯛薄造り

Thinly sliced Sashimi of natural sea bream

しっかりとした歯ごたえと強い旨み。自家製ポン酢でお召し上がり下さい。

¥4,600

造り五種盛り

Sashimi(5 assorted)

五種類の海鮮を存分に楽しめる造り盛り合わせ。

¥4,500



天然鯛造り

Natural sea bream Sashimi

しっかりとした歯ごたえと強い旨み。

¥3,800

縞鰯造り

Yellow jack Sashimi

上品な脂の縞鰯をお楽しみください。

¥3,400

< 焚合・蒸し物・煮付 > *Simmered dishes*

天然鯛荒焚き

Simmered natural sea bream head and burdock

お酒との相性も抜群、牛蒡と一緒に焚き上げたかぶとの荒焚きです。

¥3,300



天然鯛骨蒸し

Simmered natural sea bream bone

上品な味で仕上げた兜の骨蒸しです。自家製ポン酢でお召し上がり下さい。

¥3,300



小芋(温・冷)

Simmered young tuber (hot or cold)

振り袖子を掛けた優しい味の煮物です。

¥2,500



煮物三種盛り

Simmered vegetable(Three kinds)

一つ一つ丁寧に炊き上げたおまかせ三種。

¥2,400



白芋茎

Simmered taro stem

鰹出汁が浸み込んだ、さっぱりとした味わいの一品です。

¥1,900



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 焼肴 > Grilled dishes

黒毛和牛網焼き
(味噌ダレ・山わさび・自然海塩)

Grilled Japanese Wagyu beef
with Miso sauce, Japanese horseradish and salt
三種類の味でお楽しみ下さい。

A5ランク黒毛和牛 120g ¥11,000
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g ¥8,500
Grilled Japanese Wagyu beef 120g



鮎塩焼き

Grilled sweetfish with salt
滋賀県産の鮎を塩焼きにしております。蓼酢でお召し上がりください。

¥2,800



魚背柚庵焼き

Grilled butter fish flavored with yuzu citrus
身が柔らかく上品でほんのり甘みのある白身魚です。

¥2,500



鱸柚庵焼き

Grilled sea bass with yuzu citrus
香ばしさの中にほのかな甘味と柚子の香りが重なる一品です。

¥2,400



< 揚げ物 > Fried dishes

天婦羅三種 (活車海老2尾・魚1貫・野菜4貫)

Assorted Tempura (Prawns, fish and vegetables)
活車海老、魚、野菜の天婦羅です。

¥3,800



追加 活車海老1尾 ¥1,300

Additional prawns



鮎唐揚げ

Deep-fried sweet fish
半天然鮎を小舟のように揚げた一品です。

¥2,800



鱧鳴門揚げ

Naruto-style rolled pike conger tempura
切り口を鳴門の渦潮に見立てた鱧の天婦羅です。

¥2,200



白茄子と鱧の揚げ出し

Deep-fried white eggplant and pike conger
白茄子のとろりとした舌触りと甘味を感じられる一品です。

¥2,200



海老入り玉蜀黍とゴーヤのかき揚げ

Deep-fried corn and bitter melon with shrimp
プリッと甘いとうもろこしとほろ苦いゴーヤの夏ならではの揚げ物です。

¥2,000



野菜天婦羅

Assorted vegetable Tempura
ヘルシーな野菜のみの天婦羅です。

¥1,700



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 小鍋 > *Small hot pot*

黒毛和牛肉すき小鍋 または 黒毛和牛肉しゃぶ小鍋

*Small Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce
or small Shabu-shabu hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock*



黒毛和牛を使用した小鍋です。

A5ランク黒毛和牛 120g ¥14,000
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g ¥10,000
Japanese Wagyu beef 120g

追加 A5ランク黒毛和牛 80g ¥8,500 120g ¥12,500
Additional A5 brand Wagyu beef

追加 黒毛和牛肉 80g ¥6,000 120g ¥8,500
Additional Japanese Wagyu beef

細うどん (ご希望の場合はお早めにスタッフまでご注文下さい。) 60g ¥900
Additional Udon noodles



すき焼き小鍋

*Small Sukiyaki hot pot
with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce*

< 酢物 > *Vinegared dishes*

鱧ちり

Blanched pike conger

湯引きした鱧を梅肉と酢味噌でお召し上がり下さい。

¥2,800



蛸湯洗い

Boiled octopus with vinegar

軽く湯通しして柔らかさも歯ごたえもある蛸の酢の物です。

¥2,500



沖縄県産もずく酢

Mozuku seaweed from Okinawa with vinegar

極細のもずくの食感をお楽しみください。

¥1,150



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< お食事 > *Rice and noodles*

土鍋炊き穴子御飯 (二合)

Conger eel rice served by earthen pot (for 3~4 persons)

ふっくらと焼き上げた穴子の土鍋御飯です。

¥3,800



銀シャリ土鍋御飯 (二合) 滋賀県産 こしひかり

Steamed white rice (for 3~4 persons) from Shiga

炊きたての風味をお楽しみください。

¥2,400



京丹波産「赤彩卵」の玉子雑炊

Rice porridge with Sekisairan egg and vegetables

京丹波産「赤彩卵」を使用し吸地で焼き上げた雑炊。

¥2,200



鮭茶漬け

Rice in hot green tea with salmon flake

甘塩仕上げの紅鮭を使用。

¥1,800



海苔茶漬け または 梅茶漬け

Ochazuke served in hot tea (Nori seaweed or Japanese plum)

滋賀県産こしひかり。有明産焼海苔、和歌山県産大梅を使用。

¥1,500



細うどん または 茶そば (温・冷)

Hot Udon noodles or green tea flavored Soba noodles (hot or cold)

うるめ節とサバ節からとったお出汁です。

¥1,600



白御飯 味噌汁 香の物

Steamed white rice, Miso soup and Japanese pickles

滋賀県産こしひかりを使用。

¥1,500



< デザート > *Dessert*

季節のフルーツ

Seasonal fruit

季節のフルーツをご用意しております。内容はスタッフにご確認下さい。

¥1,300

アイスクリーム(バニラ・抹茶・季節のアイス)

Ice cream

¥700



和菓子

Japanese sweet

季節の和菓子をご用意しております。内容はスタッフにご確認下さい。

¥500

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.