

# 丹葵

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お楽しみください。

¥1,300



### モロヘイヤお浸し

*Boiled mulukhiya with bonito dashi stock*

特有の粘り気が食欲をそそるモロヘイヤのお浸しです。

¥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



### 玉蜀黍豆腐

*Corn tofu*

玉蜀黍の甘さとなめらかな食感をお楽しみ下さい。

¥1,100



### 滝川豆腐

*Soy milk-tofu*

豆乳を寒天で固め滝川のように見立てた豆腐です。

¥1,100



## < 御椀 > *Soup*

### 玉蜀黍すり流し 活車海老 白玉

*Pureed corn soup with prawn and rice cake*

玉蜀黍の甘みと香りを味わえる一品です。

¥2,300



### 鱧吸 蓴菜 椎茸 鮑冬瓜

*Savory clear soup with pike conger*

鱧の旨味に梅肉と柚子が爽やかに香る一椀です。

¥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てお召し上がり下さい。

¥6,500



### 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



### 鱸洗い

*Sea bass Sashimi*

氷水にくぐらせ余分な脂を落とした旬の鱸をお召し上がりください。

¥3,500

### 汐造り

*Amber jack Sashimi*

かんぱちの幼魚です。濃い旨みとほどよい脂、しっかりとした身をお楽しみ下さい。

¥3,200

### 太刀魚炙り

*Striped jack Sashimi*

昆布メした太刀魚の皮目を軽く炙ることで香ばしさと甘みを引き立てます。

¥3,000

## < 焚合・蒸し物・煮付 > Simmered dishes

### 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



### 豚角煮 ポテト庵

*Braised pork belly and mashed potato purée*

じっくり炊き上げた豚角煮になめらかなポテト庵を合わせました。

¥2,200



### 湯葉焚き

*Simmered yuba*

出汁を含んだ湯葉のやさしい味わいをお楽しみ下さい。

¥1,500



- 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



鰻蒲焼き

Grilled eel with sweet soy-based sauce  
関東風の背開き蒸しの工程でタレを掛け焼き上げております。

¥5,500



活鮎塩焼き

Grilled sweetfish with salt  
爽やかな香りとほろ苦さ、夏ならではの活鮎をご堪能ください。

¥2,800



鱸柚庵焼き

Grilled sea bass with yuzu citrus  
淡泊な中にも、脂がのった鱸をお召し上がりください。

¥1,800



## < 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



鱧磯辺揚げ

Deep-fried pike conger with seaweed  
ふっくらとした鱧を香り豊かな青海苔衣で揚げました。

¥2,200



鮎唐揚げ (半天然)

Deep-fried sweet fish  
夏の香魚“鮎”を骨まで香ばしく揚げました。

¥1,800



無花果揚げ出し

Deep-fried fig in dashi broth  
甘くとろけるような果実を旨みたっぷりの出汁でお召し上がりください。

¥1,800



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*

鱧すき小鍋

*Sukiyaki hot pot with pike conger*

ふっくらとした鱧を旨味豊かな割り下で味わう小鍋です。

¥5,500



## < 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



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*

### 土鍋炊き玉蜀黍と枝豆御飯 (二合)

*Corn and edamame rice served by earthen pot (for 3~4 persons)*

玉蜀黍の甘味と枝豆の香り、仕上げにバターを加えコク豊かに炊き上げました。

¥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」を使用し吸地で炊き上げた雑炊。

¥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.