

# 新和食

Japanese restaurant

## 金梅

### Short Course

お料理のお始めに  
「スパイシー??もなか??」  
Spicy! Monaka

紀伊長島天然のお魚 カルパッチョ仕立て  
Carpaccio of wild fish from Kiinagashima

焼き茄子のポタージュスープ  
Potage Soup with Grilled Eggplant

名物 石窯「窯GRANDE」  
フランス産石窯焼き タスマニアオーシャントラウトと山の恵  
Tasmanian ocean trout cooked in a French stone oven and mountain bounty

国産黒毛和牛A5備長炭炭火焼と東京産トマトのマリネ  
Japanese A5 char-grilled black wagyu beef and marinated Tokyo tomatoes

「STAUB」秋刀魚ご飯  
Rice cooked with saury in STAUB

濃口胡麻まぐろ  
Tuna with sesame paste, dark flavor

幻の梅山豚と根野菜の豚汁  
Pork miso soup with phantom Meishan pork and root vegetables

香物  
Seasonal pickles

蜜と檸檬の葛流し  
Kuzu Nagashi with honey and lemon

茶宴  
Tea

11,800



国産黒毛和牛雲丹巻 ※写真は3貫のイメージ  
スモークアブリューガキャビア添え (一貫)  
Signature Rolled Japanese Beef with Sea Urchin and Caviar (1 piece)  
1500 円

.....  
HAL YAMASHITA 東京本店人気のお料理をスモールポーションでラインナップ  
シェフズスベシヤリティの世界で10万食の人気「雲丹巻」ご提供させて頂いております

当店は「窯GRANDE」で調理しております

フランス・タン=レルミタージュの大地で使用される白土煉瓦の石窯  
焼き窯の温度は400~450℃で超高温の厚みのある熱は今まで味わったことのない美味しさを創り出します。

## 長月

### Nagatsuki Course

お料理のお始めに  
「スパイシー??もなか??」  
Spicy! Monaka

#### Chef's Speciality



厳選黒毛和牛の雲丹巻き  
スモークアブリューガキャビア添え (1貫)  
Signature Rolled Japanese Beef Filled with Sea Urchin  
Topped with Smoked Caviar (1 piece)

紀伊長島天然のお魚 カルパッチョ仕立て  
Carpaccio of wild fish from Kiinagashima

焼き茄子のポタージュスープ  
Potage Soup with Grilled Eggplant

#### Chef's Speciality

名物 石窯「窯GRANDE」  
静岡県産「酒うなぎ」石窯焼き  
Shizuoka Eel Grilled in a Stone Oven

いちぢくの甘揚げ出し 焦がし梅山豚とズッキーニ  
Deep-fried sweetened figs with charred plum mountain pork and zucchini

名物 石窯「窯GRANDE」  
フランス産石窯焼き タスマニアオーシャントラウトと山の恵  
Tasmanian ocean trout cooked in a French stone oven and mountain bounty

国産黒毛和牛A5備長炭炭火焼と東京産トマトのマリネ  
Japanese A5 char-grilled black wagyu beef and marinated Tokyo tomatoes

「STAUB」秋刀魚ご飯  
Rice cooked with saury in STAUB

濃口胡麻まぐろ  
Tuna with sesame paste, dark flavor

幻の梅山豚と根野菜の豚汁  
Pork miso soup with phantom Meishan pork and root vegetables

香物  
Seasonal pickles

名物 抹茶の三郎左衛門  
Matcha Water Chocolate

蜜と檸檬の葛流し  
Kuzu Nagashi with honey and lemon

茶宴  
Tea

14,800

## 黒松

### Kuromatsu Course

お料理のお始めに  
「スパイシー??もなか??」  
Spicy! Monaka

#### Chef's Speciality



厳選黒毛和牛の雲丹巻き  
スモークアブリューガキャビア添え (2貫)  
Signature Rolled Japanese Beef Filled with Sea Urchin  
Topped with Smoked Caviar (2 piece)

紀伊長島天然のお魚 カルパッチョ仕立て  
Carpaccio of wild fish from Kiinagashima

焼き茄子のポタージュスープ  
Potage Soup with Grilled Eggplant

#### Chef's Speciality

名物 石窯「窯GRANDE」  
静岡県産「酒うなぎ」石窯焼き  
Shizuoka Eel Grilled in a Stone Oven

いちぢくの甘揚げ出し 焦がし梅山豚とズッキーニ  
Deep-fried sweetened figs with charred plum mountain pork and zucchini

名物 石窯「窯GRANDE」  
フランス産石窯焼き タスマニアオーシャントラウトと山の恵  
Tasmanian ocean trout cooked in a French stone oven and mountain bounty

銀鱈西京焼 HAL YAMASHITA Style  
saikyo yaki of cod roe HAL YAMASHITA Style

キングサーモンの天麩羅・野菜 おろし仕立て  
King salmon tempura and vegetables with grated radish

国産黒毛和牛A5備長炭炭火焼と東京産トマトのマリネ  
Japanese A5 char-grilled black wagyu beef and marinated Tokyo tomatoes

「STAUB」秋刀魚ご飯  
Rice cooked with saury in STAUB

濃口胡麻まぐろ  
Tuna with sesame paste, dark flavor

幻の梅山豚と根野菜の豚汁  
Pork miso soup with phantom Meishan pork and root vegetables

香物  
Seasonal pickles

名物 抹茶の三郎左衛門  
Matcha Water Chocolate

蜜と檸檬の葛流し  
Kuzu Nagashi with honey and lemon

茶宴  
Tea

18,800

メニューは全て税込・サービス料 (10%) 別で表示しています。 当店のお米は全て国産コシヒカリを使用しています。  
This menu is including tax / excluding 10% service charge. Domestic rice "Koshihikari" is used in all our dishes.

## SAKEペアリング

SAKE pairing

テイस्टィングサイズ

盃入りシャンパン付き  
日本酒3種

Champagne and 3 kinds of Sake

2,880

HAL YAMASHITA  
オリジナル日本酒

eco福寿

[純米酒]

瀬 祭

[純米大吟醸三割九分]

盃入りシャンパン付き  
日本酒5種

Champagne and 5 kinds of Sake

3,980

HAL YAMASHITA  
オリジナル日本酒

酒一筋

[純米吟醸 金麗]

忍者 l'amour

[純米大吟醸]

越乃寒梅 灑

[純米吟醸]

百 黙

[純米大吟醸]

# アラカルトメニュー

à la carte menu

鮪とアボカドのスパイシーもなか (1個) ..... 980  
Spicy tuna and avocado monaka(1 piece)

**Chef's Speciality** 厳選黒毛和牛の雲丹巻き  
 スモークアブリューガキャビア添え (1貫) ..... 1500  
Signature Rolled Japanese Beef Filled with Sea Urchin Topped with Smoked Caviar (1 piece)

紀伊長島天然のお魚 カルパッチョ 土佐酢のジュレ仕立て ..... 2300  
Kii-Nagashima Wild Fish Carpaccio with Tosa Vinegar Jus

焼き茄子とお米のポタージュ ..... 880  
Potage of grilled eggplant and rice

京風いちぢくの甘揚げ出し 焦がし梅山豚とズッキーニ ..... 1480  
Deep-fried sweetened figs with charred plum mountain pork and zucchini

**Chef's Speciality**  
 名物 石窯「窯GRANDE」 静岡県産「酒うなぎ」(2枚) ..... 4300  
Shizuoka "Sake Eel" grilled in a stone kiln

名物 石窯「窯GRANDE」タスマニアオーシャントラウトと山の恵 ..... 2800  
Tasmanian ocean trout and Mountain Blessing grilled in a stone kiln

名物 石窯「窯GRANDE」キングサーモン吟醸酒塩焼き ..... 1580  
Grilled King Salmon with Ginjo-sake Salt grilled in a stone kiln

銀鱈西京焼HAL YAMASHITA Style ..... 1980  
saikyo yaki of cod roe HAL YAMASHITA Style

キングサーモンの天麩羅・野菜 おろし仕立て ..... 1780  
King salmon tempura and vegetables with grated radish

国産黒毛和牛備長炭炭火焼と石窯焼き野菜 ..... 4400  
Char-grilled Japanese black beef and vegetables

濃口胡麻まぐろ ..... 1280  
Tuna with sesame paste, dark flavor

当店は「窯GRANDE」で調理しております

フランス・タン=レルミタージュの大地で使用される白土煉瓦の石窯  
 焼き窯の温度は400~450℃で超高温の厚みのある熱は今まで味わったことのない美味しさを創り出します。

特選 上海鮮ちらし寿司 ..... 3850  
Seafood Chirashizushi  
 味噌汁・香物付き

特選 海鮮ちらし寿司 海老といくらの豪華盛り ..... 4650  
Seafood Chirashizushi with Gorgeous Shrimp and Salmon Roe  
 味噌汁・香物付き

特選 海鮮ちらし寿司 国産黒毛和牛炭火焼合盛り ..... 6350  
Seafood Chirashi-Sushi with Charcoal-Grilled Japanese Beef  
 味噌汁・香物付き

国産黒毛和牛 サーロインステーキ重箱  
 リンゴとトマトの香味だれ生雲丹と季節の野菜添え ..... 9800  
Charcoal-Grilled Premium Japanese Beef on Steamed Rice with Sea Urchin  
 味噌汁・香物付き

静岡県産「酒うなぎ」重箱 (2枚) ..... 5350  
Bowl of Shizuoka "Sake Eel" and rice (two pieces)  
 味噌汁・香物付き

静岡県産「酒うなぎ」重箱 (3枚) ..... 6850  
Bowl of Shizuoka "Sake Eel" and rice (three pieces)  
 味噌汁・香物付き

STAUB鉄釜「銀しゃり」(1.5合) 香物付き ..... 1500  
Rice cooked in STAUB(1.5 cup of rice)  
 ご飯が余った場合はお持ち帰りいただけます

STAUB鉄釜「秋刀魚ご飯」(1.5合) 香物付き ..... 2500  
Rice cooked with saury in STAUB(1.5 cup of rice)  
 ご飯が余った場合はお持ち帰りいただけます

だし巻き玉子 ..... 980  
Japanese omelette

メイシャントン  
 梅山豚豚汁 ..... 800  
Meishan pork miso soup

## デザート dessert

蜜と檸檬の葛流し ..... 980  
Kuzu Nagashi with honey and lemon

名物 抹茶の三郎左衛門(おちょこ1口サイズ) ..... 400  
Matcha Water Chocolate(bitesize)

メニューは全て税込・サービス料(10%)別で表示しています。当店のお米は全て国産コシヒカリを使用しています。  
 This menu is including tax / excluding 10% service charge. Domestic rice "Koshihikari" is used in all our dishes.