

(お造り)

刺し盛り3種	980円	胡麻さば	800円
刺し盛り5種	1480円	あなごのあぶり	800円
刺し盛り7種	1980円	蛸ぶつ	800円
車海老踊り 1匹	600円	鯖のお刺身	980円
雲丹	1500円	鱧の湯引き	850円

(サラダ)

KUROKIオリジナルサラダ	600円
たことアボガドサラダ トリュフの香りとともに	680円
カリカリじゃこサラダ	600円

(おつまみ)

枝付きえだまめ	400円	明太子	700円
焼き茄子	500円	螢烏賊の葱醤油漬	600円
えいひれのあぶり	680円	いくら醤油漬	800円
浅煎のバター煮 - バケット添え	780円	いかの明太和え	600円
イカの一晩干し	800円	KUROチャンジャ	550円
明太子出汁巻き	820円	かに入り出汁巻き	850円
めひかりの唐揚げ	600円	かなぎちりめんあぶり	650円
数の子の味噌漬	650円	アスパラとイカのバター炒め	850円
数の子の松前漬	700円	焼きクリームチーズ味噌漬	500円
スナックエンドウ塩ゆで	450円	漬け物盛り合わせ	500円

(KUROKIオリジナル料理)

雲丹のすり流し		800円
えびと茄子のチーズ味噌グラタン		850円
バケットと生ハム	—かつおの酒盗クリームソースで—	680円
豆乳湯葉シチュー		820円
海老と椎茸のニ身揚げ	バター醤油餡かけ	850円
いちじくのチーズソース		500円
和牛のやわらかほほカツ		1000円
	↑ サンドイッチバージョン	1350円
はかた地鶏のコンフィ	1本	350円
アスパラパンと鬼手長海老の海老味噌ソース		980円
マーボーアボガド		850円
スッポンと鱧の土瓶蒸し		1800円

(肉料理)

和牛サーロイン炭火焼き	100g	4000円
和牛フィレ肉炭火焼き	80g	4000円
	後のせフォアグラ	1800円
和牛ロースの網焼き		2500円
はかた地鶏の炭火焼き		900円
牛タンの葱焼き		850円
牛すじの煮込み		850円
丸腸とシャキシャキ牛蒡		900円
若鶏の唐揚げ		650円

(焼き物)

甘鯛のうろこ焼き	1980円	のどぐろの藻塩焼き	2980円
太刀魚の塩焼き	1480円	あげまき貝(2個)	750円
車海老の塩焼き	620円	あゆの塩焼き	980円
米茄子の豚味噌焼き	600円	焼き椎茸	600円
サザエのつば焼き	800円	うなぎのかば焼き	2500円

(天ぷら)

車海老	600円	はかた地鶏のとり天	300円
帆立	300円	白身魚	300円
穴子	300円	いか	300円
はも	300円	野菜のかき揚げ	250円
カマンベールチーズ	250円	アボガド	200円
スナップエンドウ	200円	アスパラ	200円
椎茸	200円	坊ちゃん南瓜	200円
ベビーコーン	200円	玉葱	200円
さつまいも	200円	茄子	200円
蓮根	200円	納豆いそべ巻き	250円

(煮物)

豚の角煮	900円
揚げだし豆腐 ー小鍋仕立てー	680円
茄子の鶏そぼろ餡かけ	580円
天然鯛のあら炊き	1500円
アラの頭のあら炊き	2500円

(茶わん蒸し)

チーズ入り茶わん蒸し	500円	蟹入り茶わん蒸し	600円
スッポン入り茶わん蒸し	1000円	雲丹入り茶わん蒸し	900円

オーダーを頂いてから蒸し始めるのでお時間をいただきます。

(ㄨ)

秋田の稲庭うどん (冷) 500円 (温) 650円

やぶそば (冷) 520円 (温) 670円

釜炊きごはん — 自家製豚味噌で — お1人様500円
2名様よりお願いいたします。

味噌汁 200円

鶏つみれ汁 480円

釜炊きごはんはオーダーを頂いてから炊き始めるので
30分ほどお時間をいただきます。

(デザート)

カステラのフレンチトースト 500円

(お任せコース)

5000円から天ぷらをおりませたコースをご準備しております。
その他、要望に応じて対応いたしますのでご相談ください。