

名物		
	元祖!お刺身階段盛り合わせ （1人前） 元祖!と名の付く通り日本で一番初めに階段状にお刺身を提供したのは魚男! その日仕入れた新鮮なお魚、季節のお魚を入れた当店の名物商品です!	1980（2178） （2人前〜）
	農園野菜のバーニャカウダ その日仕入れた新鮮なみずみずしいお野菜をアンチョビやニンニクが入った自家製のソースで。下には土に見立てたパン粉とオリーブもぜり一緒にお召し上がり下さい!	1480（1628）
	和牛の肉じゃが マッシュ状にした肉じゃがと上にはピーツとマヨネーズを合わせたソース。見た目もケーキ仕立て!新感覚の肉じゃがです!	680（748）
	揚げ湯葉と海老の腸粉 もちもち!プルプル!台湾式クレープ。自家製の甘ダレをたっぷりつけて食べるのがオススメ。	680（748）
	名物！ぶーめらんからあげ 【2個】 ジューシーな手羽先の中にモッチモチのおこわを入れた手羽先。林檎のガリと味変で塩トリュフホイップをつけてお召し上がりください。	780（858） 1本追加 390（429）
	ー196度冷やしトマト 液体窒素でマトを瞬間冷凍!新食感のトマトを自家製の和風ドレッシングでお召し上がり下さい。	880（968）
	今夜も巻きます!ボーンブロス出し巻き卵 追加トッピング　＋680円で明太子　＋1,000円でいくら　＋1,500円で雲丹できます!まずは平鍋いの鶏が産んだこだわり卵をお選びください。あなたの為に巻きます。	1200（1320）
炉ばた		
	キャラメルコーン 【2個】 芯から身を全て取って、お醤油で味付け。モチっとした食感の新しい焼きとうもろこしです。香ばしくほんのり甘い香りがフワッと広がります。	450（495）
	特大椎茸の天ぷら 【1個】 天ぷら粉で揚げることで独特のサクサクの食感に。炭火で香ばしく焼き上げてさらに美味しく仕上げました。	650（715）
	山芋醤油焼き 青森産の山芋を炭火焼で。サクッ、ホクッ。香ばしいお醤油の香りでお酒もすすみます。	450（495）
本日のお造り		
	本鮪 ニラ醤油和え　　村馬 奄美の豊かな海で育った本鮪を使用。ニラの鮮烈な香りと、まろやかな自家製グルテンフリー醤油のコクが絶妙に絡み合う、酒肴にもぴったりの逸品です。	1680（1848）
	胡麻サバ　　五島 博多名物といったら胡麻サバ!自家製の胡麻タレで味付け。	1480（1628）
	長崎産鰹の湯引き　　梅醤油 長崎産の鰹をふわりと湯引きし、梅醤油でさっぱりと。ぶるりとほどける身が、夏の涼を運びます。	1880（2068）
	和牛と鮮魚の肴巻き　　4カット 和牛と鮮魚を合わせたあて巻き。香ばしい胡麻とガリがアクセント。グルテンフリーのお醤油をつけて、お召し上がりください!	1480（1628）
	本マグロのタコス 海苔を練り込んだ和のトルティーヤに、赤身の本マグロをたっぷりと。燻製醤油が香り立ち、ネバネバ野菜とともに煥爽と駆け抜ける一体感。	980（1078）
	低温調理した牛タン刺し　　燻製海苔で 58℃で150分加熱処理しております。低温調理して、一番美味しい状態でご提供。自家製燻製海苔をつけて食べるのがオススメ!	1280（1408）
	尾崎牛の炙りユッケ 58℃で150分加熱処理しております。卵黄とグルテンフリーのユッケ泡ソースを絡めてお召し上がりください。	1580（1738）

ひとまず		
	南瓜クリーム　　生湯葉と生雲丹 濃厚でなめらかな甘めの南瓜クリームに、生雲丹を合わせました。南瓜のクリームの甘みと雲丹のふわっと広がる旨味が絶妙に絡む、上品な前菜です。	800（880）
	フォアグラを超えた!鶏白レバーとあんば柿の最中 【1個】 植物性ココナッツオイルを使ったレバーパテ、和歌山産のあんば柿、いぶりがっこの風味とバリバリ感が良い、上品な大人の最中です。	480（528）
	よせゆば豆腐 栃木県特産品!まるでお豆腐みたいな湯葉!コクがあり大豆の豊かな風味。わさび醤油と一緒に召しあがりください。	700（770）
	フルーツトマトと無花果、グレープフルーツの白和え 旬のフルーツを白和えて。大豆由来のマスカルポーネ、非加熱の蜂蜜を使ったヘルシーでフレッシュな一品。暑休めにお召し上がりください。	1080（1188）
	鮭・真鯛・勘八のセビーチェ　　アボガドのクリーム グルテンフリーのポーン酢とライムで味付けした鮮魚のタルタルを口溶けまろやかなアボガドムスを合わせた一品。	1480（1628）
	茄子のオランダ煮 茄子を旨みがぎゅっと凝縮するまでボーンブロスで煮びだし。出汁までお召し上がりいただきたいほど体に優しい逸品です。	380（418）
	合鴨の山椒煮 有馬山椒とボーンブロスの出汁で味付け。噛むほど鴨の旨み、山椒の辛み、爽やかな香りが口に広がります。	680（748）
	いちじくバターと自家製塩バウンドケーキ 【1個】 大豆バターを使ったいちじくバターとご一緒に自家製米粉の塩バウンドケーキと一緒に召し上がり下さい。	380（418）
	いくらおろし 新鮮な海の幸を大根おろしと合わせてサッパリと!	580（638）
	無添加辛子明太子の昆布締めと大根の千枚漬け 明太子を昆布メにして大根の千枚漬けと合った酒肴。	880（968）
	炙り明太子 皮はこんがり、中身はしっとり生のまま。博多といえば明太子!酒の肴にもってこいの逸品です。	480（528）
	おかわり！焼胡麻豆腐 【1個】 ※お通しでご提供致します。外はパリッと中はクリーミー。下に添えてある無添加、低糖質のゴマダレにつけてお召し上がりください。	500（550）
野菜もあるよ		
	30種類の農園のサラダ” 畑の様子” 有機野菜を『生・揚・蒸』で味わうサラダ。色とりどりの野菜で目でも音でも楽しめます!ドレッシングも自家製のすりおろした玉葱ソースを使ってこだわりました! ※ご注文頂いてからお作り致しますので、お時間頂いております。	1480（1628）
しゃぶしゃぶ【野菜付き】		
	和牛サーロインしゃぶ 希少で高級な部位のサーロインは、驚くほど柔らかく、とろける食感。お野菜と共に、魚男特製の出汁を使った塩スープでさっぱりと。肉の旨味を引き立てる特製ボン酢で、贅沢な味わいをご堪能ください。 ・追加のお肉 80g　1800（1980）・野菜　780（858）	4500（4950）
	特上牛タンしゃぶ 薄切りにした牛タンをさっと湯にくぐらせることで引き出される、柔らかさと独特の歯切れの良さ。旨味たっぷりの魚男特製出汁の塩スープと、特製ボン酢で、牛タンの新しい美味しさをお楽しみください。 ・追加のお肉 80g　1700（1870）・野菜　780（858）	3800（4180）
	（2名様程の量） ・LOCALO Noodle	650（715）
	・米粉のラーメン	650（715）
	・玉子雑炊	650（715）

焼いたり、煮たり、揚げたり		
	黒豚焼売 【2個】 鹿児島「黒豚」の焼売。せいろであつあつジューシーに。食感を出すためにブリブリの海老も入れてご用意しております。	680（748）
	烏賊とアスパラのいしるバター炒め 大豆バター、石川県の日本を代表する魚醬『いしる』を使って炒めました。濃厚な旨味、香りが漂う一品です。	980（1078）
	和牛すじ塩煮込み 牛スジをとろっとろになるまでボーンブロスでじっくり煮込みました。丁寧に和風出汁と六助の塩で炊き込みました。	980（1078）
	未来の博多がめ煮 がめ煮をベースにして、人参のムースで新しかたに。牛蒡チップスや鶏皮せんべいをディップ、これが魚男流がめ煮。	980（1078）
	秋刀魚と栗の揚げ春巻き 【1本】 有馬山椒を入れた秋刀魚の肝で仕上げたソース。脂の乗った秋刀魚と栗と肝ソースを米粉の皮で包み揚げた秋を堪能できる逸品。	980（1078）
	海老と枝豆のあいむどーなっ？ サクサクの衣に包まれた、海老と枝豆の濃厚クリーム。ほんのり甘いべっこう餡と白髪ねぎで、甘×塩×香りの三重奏を。	880（968）
	秋野菜の天麩羅 旬の野菜を天麩羅で。和風出汁につけてお召し上がりいただくのがオススメです。。	780（858）
	鶏と鴨の塩つくね 【1個】 薩摩鶏と鴨を合わせたジューシーで食感もコリコリ食感が病みつきに。六助の塩で味付け。ワンランク上の贅沢なつくねです。	780（858）
	蟹の茶碗蒸し ズワイ蟹をたっぷり使い、蟹味噌でさらに深いコクを加えた贅沢な茶碗蒸し。ふんわりとした卵の中に広がる濃厚な蟹の旨味をお楽しみください。	1480（1628）
	真鯛ときこのチェダーホイル焼き きのこの旨味を存分に楽しめるこちらの包み焼きは、植物性のチェダーチーズ、グルテンフリーの出汁で味付け。仕上げの炙りはお客様の前で!目でも楽しめて美味しい秋の逸品です。	1480（1628）
	ヤバイ！ねぎタン塩 【1枚】 目の前で焼きます!牛タンの歯ごたえと濃い旨みに自家製ネギダレが強烈にマッチ!絶妙な肉感。	680（748）
	古処鶏の蕁焼き（こうしょうどり） 臭みのない締まった弾力感のある鶏肉を蕁で焼き上げて、香りも楽しめるお料理です。出汁がたっぷり染み込んだ鬼おろしと一緒に召し上がり下さい。	1480（1628）
	イベリコ豚の炭火焼き　　トリュフ塩で イベリコ豚を塩麹で一晩じっくり漬け込んで、炭火焼きで表面はカリッと焼き上げています。トリュフ塩でお召し上がりください。	1780（1958）
	宮崎牛サーロンステーキ 目の前で香ばしく焼き上げる、宮崎牛のサーロイン。熟成インカと季節野菜が、旨みをそっと引き立てます。	100g　4500（4950） 200g　7500（8250） 300g 11500（12375）
都立大・スズノブ特選ササニシキ米【お茶碗一杯分】		
	名物！鯛茶漬け 無添加のゴマダレと杜仲茶をかけてお召し上がりいただく名物の鯛茶漬けです。ゴマと杜仲茶の香りでホッとさせてくれるような一杯です。	900（990）
	イカ明太ご飯 新鮮なイカと無化調の明太子をホカホカのご飯とともに。ご飯をおかわりしたくなること間違いなし。	650（715）
	スパイス蟹カレー ずわい蟹をたっぷり。スパイスからこだわって作り上げた香り高く、食欲をそそるカレー。	650（715）
	魚男丼 （旨口醤油 or 胡麻タレ） 新鮮なお魚を豪華に盛り付けた魚男特製の海鮮丼!※こちらの海鮮丼は、お茶碗1杯分ではありません。	2580（2838）

土鍋ご飯		
	炊き上がりまで40〜50分頂いております。二合からのご注文をお願い致します。	
	銀鮭といくらの土鍋ご飯（一合） 土鍋でふっくら炊き上げた銀鮭の香ばしさに、宝石のように艶めくいくらが重なる至福のひと時。	1400（1540）
	名物！胡麻豆腐ご飯 削り立て本枯節（一合） 土鍋ご飯に胡麻豆腐をのせ、香り高い本枯れ節を目の前で削りかけ、湯気とともに立ちのぼる芳醇な香りを楽しむ極上の一晩。	1880（2068）
	博多和牛もつご飯（一合） 旨みあふれる和牛丸腸と牛蒡を、特製もつ炒めダレで炊き上げ、針生姜と塩上七味が香り立つ、贅沢土鍋ご飯。	1780（1958）
	秋刀魚と茸の土鍋ご飯（一合） 脂ののった秋刀魚と茸の旨みを土鍋でふっくら炊き上げ、茗荷の香りとすだちの爽やかさで仕上げた秋のご飯。	2100（2310）
	紅はるかの土鍋ご飯　宮崎きなこ豚カツカレー仕立て（一合） きなこ豚と甘み豊かな紅はるかをのせた土鍋ご飯に、ボーンブロス仕立ての特製カレーソースと半熟卵がとろけ合う贅沢な一晩。	2580（2838）
	味噌汁と漬物 当店は味噌汁にもボーンブロスを使っています。ご飯のおともに、ペの一杯にはっとする美味しい魚男のお味噌汁をお召し上がりください。	300（330）
罪悪感のないスイーツ		
	クラシックモダンプリン　糖質50%off クリームにはみりと塩を入れて、ちょっと苦めのキャラメル。なめらかな口溶けで濃厚。ずっしりとした食べ応えありのヘルシーなプリンです。	600（660）
	桃とプリン　糖質83%OFF 桃のコンポートにカスタードクリームをたっぷり詰め込み、昔懐かしい固め食感のプリンに豪快に合わせました。	2400（2640）
	ラズベリーバスクチーズケーキ　グルテンフリー・糖質80%off 米粉を使ったなめらかでしっとりとしたチーズケーキです。	550（605）
	自家製ジェラート（下記のの中から2種類お選びください） （ブルーベリー・糖質12%OFF、マンゴー・糖質14%OFF、チョコ・糖質33%OFF、ピスタチオ）糖質を下げた美味しさそのままの罪悪感の無いジェラートです。	780（858）
	トリニダード・トバゴ産チョコのチーズケーキ　糖質21%off 札幌市Bean to barチョコレート屋さん「SOIL　CHOCOLETE」と共同開発したチョコレートを使用。温度帯で変わるチョコレート?チーズケーキ?を味の変化をお楽しみください。	880（968）
	あなたの為に点てます。八女星野村・抹茶アフォガード 温かい濃厚な抹茶が自家製の抹茶アイスを優しく包み込む贅沢なデザート。一口食べると、抹茶の香り、ほろ苦さとアイスのとろける甘さが調和し、心まで癒される味わいです。	900（990）
	フルーツやまうち厳選！シャインマスカットの大福 東京西荻窪の和菓子店「越後鶴屋」と共同開発したコラボ大福。シャインマスカットが丸々3つ入って、熱い思いがたくさん詰まった大福です。	1000（1100）
	あなたの為に練ります。冷やし練り立てわらび餅 本わらび粉100%で作る贅沢なわらび餅。目の前で仕上げて、きな粉と自家製の黒蜜につけてお召し上がりください。	1000（1100）
	大学いも3.0 おっとり甘い熟成紅はるか × きび砂糖のクク。仕上げは目の前で、できたてをどうぞ。 ※ご提供までに20分お時間いただいております。	1200（1320）
	できたてしょ〜とけ〜き【桃】 焼きたての米粉ジェノワーズに、たっぷりの自家製カスタード。仕上げは目の前で、桃とともに、とろけるしょ〜とけ〜き。	1480（1628）
罪悪感しかないスイーツ		
	チョコレートショップのクレープシュゼット クレープにオレンジソースを合わせたフランスの伝統的なスイーツ。お客様の前でフランベも行います。臨場感も一緒にお楽しみ下さい!	1200（1320）

※お通し代として 500（550）頂戴しております。