

名物

	元祖!お刺身階段盛り合わせ （1人前）	1980（2178） <div>（2人前〜）</div>
	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!	
	農園野菜のバーニャカウダ	1480（1628）
	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!	
	和牛の肉じゃが	680（748）
	マッシュ状にした肉じゃがと上にはピーズ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!	
	揚げ湯葉と海老の腸粉	680（748）
	もちもち!ぷるぷる!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。	
	名物！ぶーめらんからあげ 【2個】	780（858）
	ジュースな手羽先の中にモッチモチのおこわを入れた手羽先。林檍のガリと味蜜で塩トリュフホイップをつけてお召し上がりください。	1本追加 390（429）
	ー 196 度冷やしトマト	880（968）
	液体窒素でトマトを瞬間冷凍!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。	
	今夜も巻きます!ポーンブロス出し巻き卵	1200（1320）
	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!まずは平飼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。	

炉ばた

	博多 きのこの山 【2個】	680（748） <div>1個追加 380（429）</div>
	炭の香りをまとうせた椎茸の米粉天ぷらを、ミシュラン御用達バーナーで炙り仕上げ、特製モレソースで。	
	山芋醤油焼き	450（495）
	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。	
	成井さんちのあま〜い玉葱	580（638）
	甘い!柔らかい!辛みが少ない!が特徴の玉葱。塩をかけてより甘く美味しくなる玉葱をぜひ召し上がってください。	

	万願寺唐辛子の焼き浸し	780（858）
	丸かじりすれば広がる、濃厚な甘みと炭の香り。種まで柔らかい、日本酒が進む最高の一品。	
	蕪の炭火焼き 鯨味噌	980（1078）
	じっくり焼いて甘みを引き出した蕪に、濃厚な鯨味噌を、香ばしさと溢れる旨味がたまらない酒の肴です。	

本日のお造り

	やま幸 本鮪 ニラ醤油和え	1980（2178）
	ミシュラン寿司店御用達のやま幸のマグロ。ニラの香りと醤油のコクが絶妙に調和した逸品です。	
	胡麻サバ 五島	1480（1628）
	博多名物と思ったら胡麻サバ!自家製の胡麻タレで味付け。	
	和牛と鮮魚の肴巻き 4 カット	1480（1628）
	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!	
	低温調理した牛タン刺し 燻製海苔で	1280（1408）
	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!	
	尾崎牛の炙りユッケ	1580（1738）
	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。	

ひとまず

	南瓜クリーム 生湯葉と生雲丹	800（880）
	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と広がる旨味が絶妙に絡む、上品な前菜です。	
	フォアグラを超えた!鶏白レバーとあんば柿の最中 【1個】	480（528）
	植物性ココナ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。	
	よせゆば豆腐	700（770）
	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上がりください。	
	鶏温泉豆腐	ハーフ 980（1078） フル 1780（1958）
	温泉水で炊いた「三原豆腐店」の豆腐が、口の中でとろけます。鶏の旨味と自家製グルテンフリーポン酢で味わう、至福の一品	
	フルーツマトとあまおうの白和え	1080（1188）
	旬のフルーツを白和えで、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。着休めにお召し上がりください。	
	八女はかた極味噌鴨と根付き芹のお浸し	1580（1738）
	八女はかた極味噌鴨と根付き芹、グルテンフリー出汁が優しく包み込む、香り豊かな冬のご馳走です。	
	自家製スモークポテトチップス 黄金いくらサーワークリーム	1580（1738）
	熟成したじゃがいもの甘みを、希少な黄金いくらを添えた特製サーワークリームソースにたっぷりつけてお召し上がりください。	

	茄子のオランダ煮	380（418）
	茄子を旨みがぎゅっと凝縮するまでポ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。	
	いちじくバターと自家製塩パウンドケーキ 【1個】	380（418）
	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パウンドケーキと一緒に召し上がり下さい。	
	いくらおろし	580（638）
	たっぷりの大根おろしにいくらを贅沢に添えた、さっぱりと素材の旨味が引き立つ一品。	

	無添加辛子明太子の昆布締めと大根の千枚漬け	880（968）
	昆布の旨みが染みだ無添加明太子を、大根の千枚漬けでさっぱりと味わう酒の肴にぴったりの逸品。	
	おかわり！焼胡麻豆腐 【1個】	500（550）
	※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召し上がりください。	

野菜もあるよ

	30種類の農園のサラダ” 畑の様子”	1480（1628）
	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。	

	しゃぶしゃぶ・鍋【野菜付き】	
	和牛サーロインしゃぶ	4500（4950）
	驚くほど柔らかく口の中でとろける希少なサーロインの濃厚な旨味を、真昆布の出汁が香る塩スープと特製GFポン酢で、贅沢かつ心ゆくまでご堪能ください。	
	・追加のお肉 80g 1800（1980）・野菜 780（858）	
	特上牛タンしゃぶ	3800（4180）
	さっと熱をくぐらせた牛タンの柔らかく歯切れの良い食感を、真昆布だしの塩スープと特製GFポン酢で味わう新しい美味しさでお楽しみください。	
	・追加のお肉 80g 1700（1870）・野菜 780（858）	
	博多胡麻豆腐もつ鍋	4400（4840）
	らくの塩が効いた黄金出汁で、とろける名物「胡麻豆腐」を味わう至福のもつ鍋。旨味あふれる牛丸腸と、竹嶋大根や菜の花など13種の彩り野菜が極上の鍋を彩ります。	
	――	
	♂（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】	680（748）
	鹿児島「黒豚」の焼売。せいろであつあつジュースに。食感を出すためにブリッリの海老も入れてご用意しております。	
	烏賊と春野菜のいしるエスカルゴバター焼	1680（1848）
	大豆バター、石川県の日本を代表する魚醤「いしる」を使って炒めました。自家製の米粉のバケットにつけてお召し上がりください。	
	和牛すじ塩煮込み	980（1078）
	牛スジをとろとろになるまでポ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。	
	手羽先の煮込み 【2個】	780（858）
	グルテンフリー醤油でじっくり煮込んだ、骨までほろほろの手羽先。きび砂糖と生薑のやさしさが、身体に沁みる一品。	1個追加 280（308）

	未来の博多がめ煮	980（1078）
	がめ煮をベストにして、人参のムースで新しいかたちに。牛蒡チップスや鶏皮せんべいをデップ。これが魚男流がめ煮。	
	蟹くりいむの揚げ春巻き 【1本】	780（858）
	濃厚な蟹味噌をぎゅっと閉じ込めた春巻き。食べる際にはお氣をつけてお召し上がりください。	
	甘海老と海老芋のビスク	980（1078）
	外はカリッ、中はほくほくの海老芋を。甘海老×石野白味噌の濃厚ビスクです。	
	春野菜の天麩羅	980（1078）
	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。	
	鶏と鴨の塩つくね 【1個】	780（858）
	薩摩鶏と軟骨を合わせたジュースな食感。らく助の塩が旨味を添える贅沢なつくね。	
	蟹の茶碗蒸し	1580（1738）
	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。	

	真鯛ときのこのチェダーホイル焼き	1480（1628）
	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!目でも楽しめる美味しい軟の逸品です。	
	銀鱈の田中六五酒粕漬け焼き	1880（2068）
	田中六十五の酒粕が香る濃厚な銀鱈を、アンボ柿の甘みとA2ヨーグルトの酸味が引き立てる、新感覚の酒粕焼き。	
	白甘鯛の鱗焼き	2800（3080）
	甘鯛を一夜干しにし、低温でじっくり焼き上げることで、皮はサクサク、身はほっくりと仕上げた贅沢な味わいをお楽しみください。	
	金目鯛と春野菜の桜蒸し	2800（3080）
	ふっくらと蒸した金目鯛を、カボス香る「菜の花ドレッシング」でたっぷりと。菜の花の苦味と柚子胡椒のピリッとした辛味が、たまらない大人の味です。	
	ヤバい！ねぎタン塩 【1枚】	680（748）
	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。	

	古処鶏の羹焼き（こうしょうどり）	1480（1628）
	臭みのない締まった弾力感のある鶏肉を羹で焼き上げて、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。	
	極厚！きなこ豚ヒレカツサンド	1480（1628）
	厳選したきなこ豚ヒレ肉を自家製米粉パンで挟み、2種の味噌を隠し味にした濃厚な特製タレで味わう贅沢なカツサンド。	
	イベリコ豚の炭火焼き トリュフ塩で	1780（1958）
	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。	
	宮崎牛サーロンステーキ	100g 4500（4950） <div>200g 7500（8250）<div>300g 11500（12375）</div></div>
	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、旨みをぞっと引き立てます。	

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	900（990）
	風味豊かなゴマダレと杜仲茶の香りが食欲がそそる。心ほぐれる名物の♫一杯。	
	イカ明太ご飯	650（715）
	新鮮なイカと贅沢な明太子をホカホカのご飯とともに、おかわりが止まらない美味しさ。	
	スパイス蟹カレー	650（715）
	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。	
	魚男丼（旨口醤油 or 胡麻タレ）	2580（2838）
	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。	

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。

	名物！胡麻豆腐ご飯 削り立て本枯節 （一合）	1680（1848）
	土鍋ご飯に胡麻豆腐をのせ、香り高い本枯れ節を目前で削りかけ、湯気とともに立ちのぼる芳醇な香りを楽しむ極上の一碗。	
	博多和牛もつご飯 （一合）	1880（2068）
	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、針生薑と極上七味が香り立つ、贅沢土鍋ご飯。	
	銀鮭といくらの土鍋ご飯 （一合）	1980（2178）
	土鍋でふっくら炊き上げた銀鮭の香ばしさに、宝石のように艶めいくらが重なる至福のひと時。	
	和牛頬肉の赤ワイン煮牛と舞茸の土鍋ご飯 （一合）	2100（2310）
	赤ワインで煮込んだ頬肉のクク、味噌とポーンブロスが絡りなす、贅沢な土鍋。	

	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）	2580（2838）
	きなこ豚と甘み豊かな紅はるかのをせた土鍋ご飯に、ポ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碗。	
	和歌山・山利しらすと鱈白子の土鍋ご飯 （一合）	2680（2948）
	山利のしらすと鱈白子を、ポーンブロスで炊いたグルテンフリー土鍋ご飯に贅沢に、いしるバターの香りとコルニシヨンの爽やかな酸味が絡めくる、冬のごちそうです。	
	味噌汁と漬物	300（330）
	当店は味噌汁にもポーンブロスを使っています。ご飯のおともに、♫の一杯にほ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。	

罪悪感のないスイーツ

	クラシックモダン”A2”プリン 糖質50%off	600（660）
	クリームにはみりんとう塩を入れて、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。	
	熊本産和栗とカビ無しエスプレッソのプリン	680（748）
	カビ無しエスプレッソの濃厚プリンに、香り高い和栗ペーストを重ねた一品。深いコクとやさしい甘みが調和し、後味はすっきり。	
	自家製ジェラート （下記の中から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ないジェラートです。	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	880（968）
	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。	

	ナマイキ・バスクチーズケーキ 糖質16%off	980（1078）
	九州とフランスのチーズをブレンドし、限界まで「しっとり、なめらか」な生食感に仕上げました。きび砂糖とラカントの甘みが広がる、とろけるような口づけをお楽しみください。	
	フルーツやまうち厳選！イチゴの大福	1000（1100）
	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。イチゴが丸々2つ入って、熱い思いがたくさん詰まった大福です。	
	あなたの為に練ります。練り立てわらび餅	1000（1100）
	本わらび粉100%で作る贅沢なわらび餅。目の前で仕上げ、きな粉と自家製の黒蜜につけてお召し上がりください。	
	魔法のソルベ ブラッドオレンジ	1000（1100）
	-196℃の液体窒素で、搾りたての栄養をそのままロック。白い煙と共に目の前で生まれる、できたての生ソルベ。	

	呑む！ティラミス	1200（1320）
	九州産マスカルポーネが絡りなす濃厚ティラミス。最後にラム酒をかけて完成する、新感覚デザート。	
	できたてしょ〜とけ〜き【いちご】	1480（1628）
	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、イチゴとともに、とろけるしょ〜とけ〜き。	
	世界一のクレープシュゼット	1200（1320）
	元ロブション宮崎氏と共同開発した、至高の「米粉クレープ・シュゼット」目の前で絞るコールドプレスのオレンジが米粉生地に染み込む、罪悪感のない一品です。	

	自重できないフォンダンショコラ 糖質37%off	1500（1650）
	札幌「SOIL CHOCOLATE」特注。トリニダード・トバゴ産カカオのラカントチョコを使用。薄皮から溢れる熱々の濃厚ソースと、自家製パニラ&キャラメルの冷たいマリァージュ。	
	※お通し代として 500（550）頂戴しております。	