名物

元祖!お刺身階段盛り合わせ（1人前） 1980（2178）
（2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!

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ひ一緒にお召し上がり下さい!

和牛の肉じゃが 880（968）
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!

揚げ湯葉と海老の腸粉 880（968）
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。

名物！ぶーめらんからあげ【枝豆】【２個】 780（858）
1本追加 390（429）
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。

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!ボーンブロス出し巻き卵 1200（1320）
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

キャラメルコーン【２個】 880（968）
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。

博多　きのこの山 680（748）
炭の香りをまとわ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。

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。

本日のお造り

やま幸　本鮪 ニラ醤油和え 1780（1958）
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 1680（1848）
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。

高菜・納豆・魚介のテリーヌ 1280（1408）
高菜や納豆、新鮮な魚介（鯵・ホタテ）にシャリを合わせ、ジュレとともに美しく重ねたテリーヌ。
焼きなすや夏野菜の瑞々しさが一体となる、ひと口ごとに表情が変わる鮮やかな冷菜です。

和牛と鮮魚の肴巻き　４カット 1580（1738）
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 1480（1628）
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

とうもろこしのムース　生雲丹と生湯葉 880（968）
濃厚でなめらかなとうもろこしのクリームに、生雲丹を合わせました。
とうもろこしのクリームのせ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。

フォアグラを超えた！ 鶏白レバーとあんぽ柿の最中【１個】 480（528）
植物性ココナッツオイルを使ったレバーパテ、和歌山産のあんぽ柿、
いぶりがっこの風味とパリパリ感が良い、上品な大人の最中です。

よせゆば豆富 700（770）
栃木県特産品!まるでお豆富みたいな湯葉!コクがあり大豆の豊かな風味。
わさび醤油と一緒にお召しあがりください。

日本一のトマト“太陽のたまもの”と無花果の白和え 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。箸休めにお召し上がりください。

佐賀・日本一の高糖度トマトのテリーヌ 赤ピーマンのムース添え 1080（1188）
佐賀の至宝「太陽のたまもの」の驚異的な甘みを、ハーブの香りと共に鮮やかに凝縮。
赤ピーマンのムースがトマトの瑞々しさを際立たせる、この時期ならではの冷菜です。

酔っ払い鴨 1680（1848）
ラム酒香る八女産「極味鴨」に、旬の八朔と濃厚な鴨レバーパテ。
鹿児島のラム酒と八朔の酸味が、鴨の旨みを引き立てます。

自家製スモークポテトチップス 黄金いくらサワークリーム 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。

ほうれん草のお浸し　豆乳チーズ 880（968）
ほうれん草はグルテンフリー出汁でお浸しに。
上からカゼインフリーの豆乳チーズをたっぷりかけます。ワインの肴にもってこいの一品です。

茄子のオランダ煮 480（528）
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。

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お召し上がり下さい。

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）
昆布の旨みが染みた無添加明太子を、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お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舌でも楽しめます!
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 4980（5478）
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）
ろく助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、竹崎大根や菜の花など13種の彩り野菜が極上の鍋を彩ります。

（約２名様分）
・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）
鹿児島の「黒豚」の焼売、せいろであつあつジューシーに。
食感を出すためにプリップリの海老も入れてご用意しております。

烏賊とアスパラのいしるバター炒め 1200（1320）
能登の伝統調味料「いしる」の奥深い旨みが、烏賊の甘みとアスパラの瑞々しさを引き立てます。
芳醇なバターの香りが全体を包み込む、お酒も進む風味豊かな一皿をどうぞ。

和牛すじ塩煮込み 980（1078）
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。

鮎と鮎肝の揚げ春巻き 蓼マヨ【1本】 980（1078）
米粉の衣から溢れ出す、長野産鮎と濃厚な肝の旨み、米油で揚げた胃に優しい春巻きです。
こだわり抜いた特製蓼ソースで味わう、和の趣とモダンな感性が響き合う一品です。

季節野菜の天麩羅 1580（1738）
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シーな食感。
ろく助の塩が旨味を添える贅沢なつくね。

ズワイ蟹の茶碗蒸し 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。

魚男流エビマヨ 1680（1848）
計算し尽くされた海老の黄金比!山芋入りの極上プリプリ海老ボール
松田のマヨネーズで作る特製コク旨ソースを、搾りたてライムでさっぱりと!

大分・黒あわびのクリームコロッケ 1280（1408）
大分産黒あわびの身と肝のコクを、昆布ミルクと葛粉でとろりとなめらかに。
青さの衣でサクッと揚げた、あわびの豊かな風味を凝縮したコロッケです。

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で!目でも楽しめて美味しい逸品です。

長野・天龍鮎のさくさく揚げ 1580（1738）
長野県が誇る「天龍鮎」の清らかな香りと、二度揚げで追求した究極のサクサク食感。
フェンネル香る重湯の酢と特製ラビコットソースが、鮎のほろ苦さを鮮やかに彩る一品です。

富良野産花ズッキーニと鱧真丈の天ぷら 1780（1958）
富良野産の花ズッキーニに、ふんわりとした鱧（はも）のすり身を詰めてサクッと揚げました。
バターのコクに梅の酸味を効かせた特製ソースが、素材の甘みを引き立てる天ぷらです。

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、
アンポ柿のせみと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、身はほっこりと仕上げた贅沢な味わいをお楽しみください。

魚男流ブイヤベース （2～3人前）5800（6380）
魚の骨やボーンブロス、ハーブの旨みをじっくり抽出した濃厚な特製サフランスープ。
皮目を香ばしく焼いた鯛やサザエに、赤柚子胡椒の爽やかな辛みを合わせたブイヤベースです。

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。

古処鶏の藁焼き（こうしょうどり） 1580（1738）
臭みのない締まった弾力感のある鶏肉を藁で焼き上げて、
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お召し上がり下さい。

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 4800（5280）
200g 8500（9350）
300g 11800（12980）
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。

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。
心ほぐれる名物の〆の一杯。

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 880（968）
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。

和牛醤油オムライス 2580（2838）
本格的なサーロインの旨みと、芳醇なきのこの香りを閉じ込めた贅沢な和牛オムライス。
グラスフェッドバターと自家製醤油が織りなす深いコクを、とろとろの卵とともにご堪能ください。

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椀。

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、
針生姜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、
宝石のように艶めくいくらが重なる至福のひと時。

山利＂特上＂しらすの土鍋ご飯 チーズオムレツ（一合 2180（2398）
「山利」の特上しらすを蒸らした土鍋ご飯の上に、ふわとろのチーズオムレツを載せて。
特製の和出汁餡をかけ、仕上げに削る大豆チーズのコクをプラスした優しい美味しさです。

日田・鮎の土鍋ご飯　冷や汁仕立て（一合） 2280（2508）
じっくりコンフィしてソテーした日田の鮎と、香ばしいきゅうりを合わせた一杯。
豆乳と葉隠れ味噌の冷や汁を注ぎ、青トマトや薬味とサラリと味わう夏の土鍋ご飯です。

桜海老とアスパラの土鍋ご飯　甘海老のビスク（一合） 2800（3080）
桜海老とアスパラの土鍋ご飯に、濃厚な甘海老ビスクを贅沢に合わせて。
炊きたての香ばしさと海老の深いコクが溶け合う、至福のひとときを。

スイートコーンと和牛サーロインの土鍋ご飯（一合） 2800（3080）
鹿児島産ゴールドラッシュの甘みと、和牛のサーロインがとろけ合う。
幾重にも重ねた出汁のコクが素材を包み込む、贅沢な土鍋ご飯です。

日田・魚福　温泉うなぎの出汁焼きと ポルチーニ茸の土鍋ご飯（一合） 4380（4818）
日田・魚福の温泉鰻の香ばしさと、芳醇なポルチーニソースが織りなす驚きの共演。
シブレットソースの酸味が旨みをさらに加速させる、唯一無二の土鍋ご飯です。

味噌汁と漬物 300（330）
当店はお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、〆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

産直!佐々木さんの夕張メロンとプリン糖質34%off 2500（2750）
クリームにはみりんと塩を入れて、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。

クラシックモダン”A2”プリン　糖質50%off 680（748）
クリームにはみりんと塩を入れて、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。

自家製ジェラート（下記の中から２種類お選びください） 780（858）
（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。

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。

カビ無しデカフェコーヒーゼリー 980（1078）
魚男オリジナルの「カビ無しデカフェ」に、九州産マスカルポーネアイスを贅沢に。
シャリシャリのグラニテがアクセント、デカフェの概念が変わる濃厚な美味しさです。

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、とろけるようなロどけをお楽しみください。

開運マンゴー大福 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。
マンゴーが丸々入って、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。

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織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【マンゴー】 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。マンゴーとともに、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、罪悪感のない一皿です。

※お通し代として 500（550）頂戴しております。