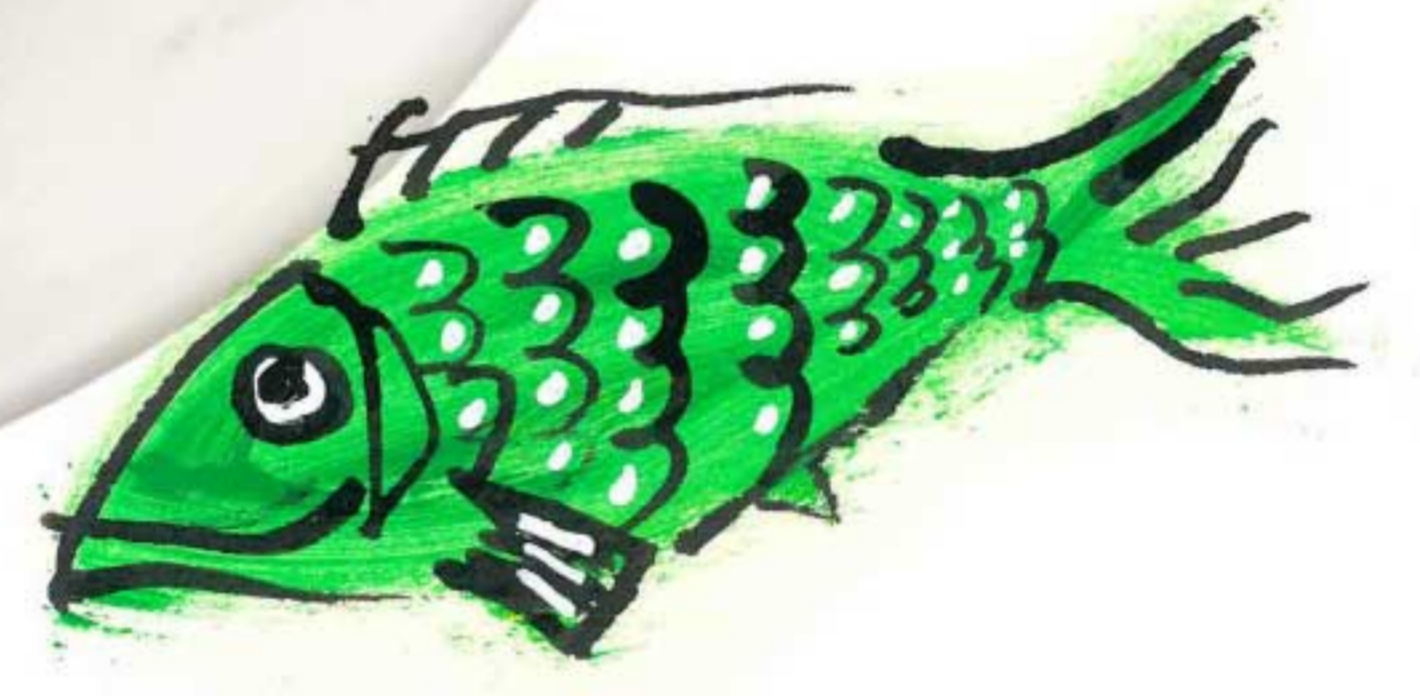




監修 山田チカラ

「熱海大月ホテル ラルーヌ」にて斎藤元志郎氏に師事しキャリアをスタートさせる。イタリアン、和食などを経験し、23歳の時スペインへ渡り、バルセロナ市内に自身の店を開店。「El Bulli」のフェラン・アドリア氏の下で1年半修業。帰国後の2002年に「旬香亭グリルメルカド」料理長を経験。2007年、創作料理「山田チカラ」を開店する傍ら、食文化プロデューサーとして様々な企業の料理を監修。



セビーチェ

WHAT'S CEVICHE ?

セビーチェとは、スパイシーな海鮮サラダのこと。

海老・タコ・帆立・白身魚などの魚介を斬新なハーブやレモンで風味よく仕上げています。

クラシック

Classic Ceviche / 経典秘魯海鮮沙拉

1,700

ハーフサイズ 1/2 size 950

わさび

Wasabi Ceviche / 南美洲風芥末海鮮沙拉

2,000

ハーフサイズ 1/2 size 1,200

雲丹とお出汁のフラン

Uni Dashi Flan / 海膽頂級高湯茶碗蒸

800

鮭とば2種盛り

Salmon Jerky / 2種干鮭魚

500

イカのガーリックオイルマリネ

Garlic Squid Marinade / 大蒜油拌花枝

550

エイヒレの炙り 八幡屋の七味添え

Charred Sting Ray / 烤鰈魚翅 附八幡屋的七味粉

500

タコとホタテのスモークのオイル漬け

Classic Ceviche / 煙燻油淹章魚與干貝

600

タタミ干し 醤油焼き

Soy Sauce Grilled Sardine / 疊干吻仔魚

500

ホタルイカ上干干し

Dried Firefly Squid / 螢光烏賊一夜干

550

数の子のスモーク

Smoked Herring Roe / 煙燻鯡魚卵

500

当店の価格表示は税別となります。別途、出前料金としてサービス料10%頂戴いたします。

Prices exclude tax and 10% service charge. / 本店價格一律不含稅,另收10%服務費,謝謝

一品料理

小皿



京豆腐 七味薬味

三陸産生わかめと胡瓜の酢の物 _____ 600

Wakame Seaweed & Cucumber Marinade
醋腌三陸産生海帶和小黃瓜

京豆腐 七味薬味 _____ 600

Kyoto Tofu served with Seven Japanese Condiments
京豆腐 七色薬味

寿司屋のおつまみ「丸がり」 _____ 600

Sweet & Sour Ginger
整顆醋腌姜



四川風麻婆冷奴

蒸し鶏と北京ダックの棒棒鶏 _____ 680

Banban Chicken & Peking Duck
蒸雞和北京烤鴨的棒棒雞

四川風麻婆冷奴 _____ 680

Sichuan Mapo Tofu
四川風麻婆涼拌豆腐

いくら小鉢 _____ 800

Salmon Roe
刺身鮭魚卵



いくら小鉢

京都産生湯葉刺 _____ 1,200

Kyoto Yuba Tofu Sashimi
京都生豆腐皮

つまみ



寿司屋の3種玉子焼き

寿司屋の3種玉子焼き _____ 800

Three Types of Japanese Rolled Omelet
三種玉子焼

鰻巻玉子焼 _____ 980

Unagi Egg Omelette
玉子焼鰻魚捲



創作中華の4種点心

五目春巻[2本] _____ 680

Mix Spring Rolls [2]
什錦春捲 2支

創作中華の4種点心 _____ 980

Four Variety Dim Sum
4種點心



創作中華よだれ鶏

季節の青菜炒め _____ 980

Stir Fried Seasonal Greens
季節炒青菜

創作中華よだれ鶏 _____ 980

Yodare Chicken
口水雞



比内地鶏のおつまみ盛り合わせ[6種]

比内地鶏のおつまみ盛り合わせ[3種] _____ 1,000

Hinai Chicken Appetizer Platter
比内土雞酒釀綜合盤(小)

(スモークハム胸、きんかんスモーク、がっこチーズ)

比内地鶏のおつまみ盛り合わせ[6種] _____ 2,800

Hinai Chicken Appetizer Platter
比内土雞酒釀綜合盤(大)

(スモークハム胸、きんかんスモーク、がっこチーズ、日替わり など)



白州ソーセージの盛り合わせ

白州ソーセージの盛り合わせ _____ 1,500

Hakushu Sausage Platter
白州綜合香腸

戻り鰹のたたき 七色薬味生姜醤油 _____ 1,600

Seared Bonito w/ ginger soy
半烤鰹魚 付七味佐料生姜醬油



大海老と季節野菜天麩羅

大海老と季節野菜天麩羅 _____ 2,300

Large Prawn & Seasonal Veggie Tempura
季節野菜明蝦天婦羅

鯨ベーコン _____ 2,400

Kujira Whale Bacon
鯨魚培根

サラダ



黒毛和牛 タタキ彩り サラダ

大根と人参のサラダ[梅からしドレッシング] _____ 1,000

Daikon & Carrot Salad w/ spicy plum dressing
紅白蘿蔔沙拉 芥末梅子醬

黒毛和牛 タタキ彩り サラダ _____ 1,800

Kuro Wagyu Beef Tartare Salad
半烤黒毛和牛 彩色沙拉

肉のメニュー



黒毛和牛ロース昆布炙り

黒酢とバルサミコの黒胡麻酢豚 _____ 1,480

Black Vinegar & Balsamico Black Sesame Pork
黒紅雙醋咕啞肉

黒毛和牛ロース昆布炙り
～たたき風～ _____ 2,000

Seared Kuro Wagyu Beef & Kombu
昆布風半烤黒毛和牛



比内地鶏のたたき盛り合わせ

比内地鶏のたたき盛り合わせ _____ 1,500

Hinai-Chicken Tartare Platter
綜合比内土雞

比内地鶏の味噌漬け _____ 1,600

Hina-Chicken Cured in Miso
醃味噌比内土雞



北京ダック

比内地鶏の炭火焼(ネギマ3本) _____ 1,620

Hina-Chicken & Spring Onion Yakitori(3 skewers)
炭火串比内土雞(三支)

北京ダック _____ 2,400

Peking Duck
北京烤鴨



黒毛和牛ロースステーキ100g

松坂牛サーロイン西京焼 _____ 5,000

Matsusaka Beef Sirloln Japanese Grill
松阪牛沙朗 西京燒

黒毛和牛ロースステーキ100g _____ 4,200

Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak (100g)
黒毛和牛牛柳 100公克

魚のメニュー



刺身盛り合わせ「輝」かがやき

刺身盛り合わせ「宴」うたげ _____ 2,800

Utage Assorted Sashimi Platter
綜合生魚片 宴-UTAGE-

刺身盛り合わせ「輝」かがやき _____ 4,800

Kagayaki Assorted Sashimi Platter
綜合生魚片 輝-KAGAYAKI-



金目鯛の炙り 辛味大根ポン酢

金目鯛の炙り 辛味大根ポン酢 _____ 1,600

Seared Kinmedai w/ spicy daikon
蘿蔔泥柚子醋烤金目鯛

海老のチリソース煮 _____ 1,800

Chili Sauce Shrimp
干燒蝦仁



鰻蒲焼

鰻蒲焼 _____ 2,970

Unagi Kabayaki
烤鰻魚

鰻白焼 _____ 2,970

Grilled Unagi w/ Wasabi
清蒸烤鰻魚

ご飯もの



神戸牛 炙り肉寿司[3貫]

本生まぐろ 鉄火巻き _____ 1,000

Maguro Sushi Roll
黒鮪魚壽司捲

神戸牛 炙り肉寿司[3貫] _____ 1,500

Kobe Beef Sushi (3)
神戸牛 烤肉壽司 3貫



雲丹焼きおにぎり

黒毛和牛肉巻きおにぎり 赤出汁付き _____ 1,380

Kuro Wagyu Beef Rice Balls w/ red dashi
黒毛和牛飯糰 付赤味噌湯

雲丹焼きおにぎり _____ 800

Grilled Uni Rice Ball
海膽烤飯糰

うなぎ茶漬け _____ 1,500

Unagi Eel Chazuke Rice
鰻魚茶泡飯



うなぎ茶漬け

天ぷら茶漬け _____ 1,500

Tempura Chazuke Rice
天婦羅茶泡飯

当店の価格表示は税別となります。別途、サービス料10%頂戴いたします。
Prices exclude tax and 10% service charge. / 本店價格一律不含稅,另收10%服務費,謝謝



Glass Champagne /シャンパーニュ グラス

モエ エ シャンドン モエ アンペリアル 1,200
MOËT & CHANDON MOËT IMPÉRIAL

Glass Champagne /シャンパーニュ ボトル

モエ エ シャンドン モエ アンペリアル 8,500
MOËT & CHANDON MOËT IMPÉRIAL

Wine /各種ワイン(赤、白、ロゼ) 常時50種類以上ご用意しております。

グラスワイン _____ 600~
By The Glass

ボトルワイン _____ 2,800~
Bottle

Whisky & Highball /ウイスキー&ハイボール

知多、白州、山崎 ほか _____ 700~
Chita, Hakushu, Yamazaki & more

Japanese SAKE /日本酒 数種ご用意しております。

八海山、真澄、瀬祭、南、龍力、酔鯨、
いづみ橋、雁木、独楽蔵 ほか

Soft Drink /ソフトドリンク

ソフトドリンク 各種 _____ 500~
Soft Drink

Draft Beer /生ビール

キリン 一番搾り 中ジョッキ _____ 700
KIRIN ICHIBAN SHIBORI

サントリー プレミアムモルツ 中ジョッキ _____ 700
SUNTORY The PREMIUM MALT'S

SHO-CHU /焼酎

数種ご用意しております。

芋、麦、米、黒糖、泡盛 [富之宝山、一粒の麦、泥亀、七田など]



Cafe /カフェ

京都 小川珈琲豆使用のコーヒーもご用意しております。