ー　鳥取県松葉がにフェア　ー

matuba Snow Crab Fair



鳥取県が誇る冬の味覚の王者

『 松葉がに 』

この蟹の最大の魅力は、
殻にびっしりと詰まった「身の弾力」と、口の中に広がる上品で濃厚な「甘み」
寒さが厳しい日本海の荒波で育まれた、鳥取県が誇る「松葉がに」を
ぜひご堪能ください。



鳥取県産松葉がに
「ばらちらし寿司」
（煮物・味噌汁付）　¥10,000

Scattered Sushi
with Snow Crab from Tottori
(with Stewed Item, Miso soup)



鳥取県産松葉がにと伯州美人
「甲羅焼き」

¥7,000

Snow Crab from Tottori, and
Hakushu-bijin Scallion Gratin in Shell

別途、サービス料を加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.

— アラカルト —
A la carte

もずく酢 ¥1,100
"Mozuku"Seaweed with Vineger dressing

桜えびとじゃこのサラダ ¥1,100
Salad topping of dried Sakura shrimp and Whitebait (Dressing of Japanese Horseradish)

焼き茄子 ¥1,200
Grilled and Seasoned Eggplant

トマトサラダ ¥1,800
Tomato Salad

珍味三種盛り ¥3,300
Three Assorted Delicacies

お造り盛り合わせ（4種） ¥4,600
Assorted Sashimi of the day(4 kinds)

『太陽卵』出汁巻玉子 ¥1,300
Japanese Omelet

焼き厚揚げ ¥2,000
Broiled"Atsuage"(Deep-fried Tofu)

銘柄鶏の唐揚げ ¥2,000
Japanese-style Fried Chicken

豚串かつ ¥2,000
Pork Cutlet on Skewers

天ぷら盛り合わせ ¥2,800
Assorted Tempura

焼うどん ¥2,000
Fried Noodles

カツサンドウィッチ ¥3,000
Pork Cutlet Sandwich

穴子一本揚げと黒舞茸 ¥4,200
Whole Anago Eel Tempura and Hen of the Woods

別途、サービス料を加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences. The above menu is subject to change without prior notice.

— 季節のおすすめ —
Seasonal Recommendations

旬菜お浸し Boiled and Seasoned	¥1,100
煎り銀杏 Roast Ginkgo Nuts	¥2,200
旬豆 Broiled Beans of the Season	¥1,100
京風煮浸し野菜 Kyoto-style Boiled and Seasoned Vegetables	¥2,200
鮟肝醤油蒸しと長芋 Steamed "Anko" Sea Toad Liver in Soy Sauce, with Chinese Yam	¥2,750
炙り鰤昆布〆と粉唐墨 Kelp-seasoned and Seared Yellowtail with Powdered Bottarga	¥3,300
本日の炙り鮮魚カルパッチョ Seared Sashimi Carpaccio of the Day	¥4,400
ふぐ唐揚げと山菜 Deep-fried Globefish and Wild Vegetable	¥4,200
揚げ白子　鉄皮餡 Fried Milt with Globefish Skin Sauce	¥4,200
炙りふぐ刺し Seared Globefish Sashimi	¥11,000
蒸し鮑とアスパラソテー Steamed Abalone and Sauteed Asparagus	¥7,700
和牛タン柔煮おでん風 Tender-simmered Wagyu Beef Tongue Oden-style	¥5,500

別途、サービス料を加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.