



串揚げと和食



# MORIMOTO

*Deep-fried Skewers*

# DEEP-FRIED SEASONAL SKEWER

— もりもと 季節の串揚げ —



おまかせ ¥330(税込¥363)均一

Random ¥330(¥363 with tax) uniform

季節と定番の素材約20種類の中から、当店おまかせで順次揚げて参ります。

ご注文はお好きなところでお止めいただけます。

串をお出しした際に、「次でストップ」とお声がけください。お一人様ずつ承ります。

なお、召し上がれない食材がある場合は、オーダー時にお知らせください。

*From around 20 kinds of seasonal and classic materials, we will keep deep frying with ourselves.*

*You can stop your order at any place you like.*

*When you put out a skewer, please say "stop by next". We receive each person one by one.*

*In addition, if there are ingredients that you can not eat, please let us know at the time of ordering.*

## LIST 串揚げ一覧

季節により食材の変更もございます。Ingredients may change depending on the season.

黒毛和牛  
Japanese beef

菜の花鯛巻き  
Rape blossom sea bream roll

メンチカツ  
Minced meat cutlet

芽キャベツのベーコン巻き  
Bacon-wrapped Brussels sprouts

椎茸肉詰め  
Shiitake stuffed with meat

しゃけいくら  
Salmon and roe

牡蠣  
Oyster

天使の海老  
Angel shrimp

筍  
Bamboo shoots

キス  
Sand borer

ねぎま  
Chicken and Japanese leek

カマンベールチーズ  
Camembert cheese

京生麩  
Kyo nama-fu(wheat gluten)

銀杏  
Ginkgo

蟹爪  
Crab claws

ゴマ豆腐  
Sesame tofu

数の子  
Herring roe

ホタテ  
Scallops

子持ち蒟蒻  
Roe in Japanese konjac

アスパラガス  
Asparagus

※お通し代として、お一人様につき、¥600(税込¥660)いただいております。お一人様につき1ドリンクのご注文をお願いします。

\* ¥ 600 (¥660 with tax) will be additionally charged per person for first appetizer. Please order one drink per person.

# COURSE MENU

— おきまり —

会食などには「おきまり」メニューもお薦めです。

*We recommend course menus for gatherings.*

## TSURU 鶴

産地直送の野菜スティック  
*Vegetable sticks direct from the farm*

先付  
*Appetizer*

定番串揚げ4本  
*4 deep-fried classic skewers*

中鉢  
*Side dish*

季節の串揚げ4本  
*4 deep-fried seasonal skewers*

¥4,000(税込 ¥ 4,400)

## KAME 亀

産地直送の野菜スティック  
*Vegetable sticks direct from the farm*

先付  
*Appetizer*

特選串揚げ5本  
*5 deep-fried choicest skewers*

中鉢  
*Side dish*

季節の串揚げ5本  
*5 deep-fried seasonal skewers*

¥5,000(税込 ¥ 5,500)

## TEN 天

産地直送の野菜スティック  
*Vegetable sticks direct from the farm*

先付  
*Appetizer*

特選串揚げ5本  
*5 deep-fried choicest skewers*

中鉢  
*Side dish*

季節の串揚げ5本  
*5 deep-fried seasonal skewers*

稲庭うどん  
*INANIWA noodles*

丹波黒豆のアイスクリーム  
*TANBA black bean ice cream*

¥6,000(税込 ¥ 6,600)

## SORA 宙

産地直送の野菜スティック  
*Vegetable sticks direct from the farm*

先付  
*Appetizer*

特選串揚げ5本  
*5 deep-fried choicest skewers*

中鉢  
*Side dish*

牛すじ煮込み  
*Beef tendon stew*

季節の串揚げ5本  
*5 deep-fried seasonal skewers*

稲庭うどん  
*INANIWA noodles*

丹波黒豆のアイスクリーム  
*TANBA black bean ice cream*

¥7,000(税込 ¥ 7,700)

# APPETIZERS

— 前菜 —

本日の鮮魚 和風カルパッチョ

Today's Japanese style carpaccio ————— ¥1,080(税込 ¥1,188)



無添加 海苔塩ポテト

French fries naturally flavored with seaweed and fish ¥580(税込 ¥638)

ナスの1本漬け

Lightly pickled eggplant ————— ¥580(税込 ¥638)

枝付き枝豆

Edamame with branches ————— ¥480(税込 ¥528)



数の子のポテトサラダ

Herring roe potato salad ————— ¥880(税込 ¥968)

鱈の南蛮漬け

Marinated deep-fried horse mackerel ————— ¥780(税込 ¥858)



牛スジ煮込み

Beef tendons simmered in soy sauce ————— ¥980(税込 ¥1,078)

# RICE DISH

— お食事 —

梅茶漬け

Boiled rice in soup (pickled plum) ————— ¥780(税込 ¥858)

鯛茶漬け

Boiled rice in soup (sea bream) ————— ¥980(税込 ¥1,078)

お食事セット(ご飯・みそ汁・香の物)

Rice, miso soup and pickles ————— ¥600(税込 ¥660)

稲庭ざるうどん

Cold INANIWA noodles ————— ¥880(税込 ¥968)

※お通し代として、お一人につき、¥600(税込¥660)いただいております。お一人様につき1ドリンクのご注文をお願いします。

\* ¥ 600 (¥660 with tax) will be additionally charged per person for first appetizer. Please order one drink per person.

# SET MENU

— 御膳 —

## 鶏かつ御膳

*Specialty Deep-fried chicken set* ————— ¥2,000(税込 ¥2,200)

## 本日の漁師丼

*Today's seafood rice bowl* ————— ¥2,300(税込 ¥2,530)

## 串揚げ御膳

*Deep-fried skewers set* ————— ¥2,000(税込 ¥2,200)

## 特選 串揚げ御膳

*Special deep-fried skewers set* ————— ¥2,300(税込 ¥2,530)



# DESSERT

— デザート —

## 季節のフルーツシャーベット

*Seasonal fruit sherbet* ————— ¥500(税込 ¥550)

## 青ヶ島の塩アイス

*AOGASHIMA salt ice cream* ————— ¥600(税込 ¥660)

## 黒豆きなこアイス

*Black beans and soybean flour ice cream* ————— ¥727(税込 ¥800)



※お通し代として、お一人様につき、¥600(税込¥660)いただいております。お一人様につき1ドリンクのご注文をお願いします。

\* ¥ 600 (¥660 with tax) will be additionally charged per person for first appetizer. Please order one drink per person.