

串揚Kushiageげ



おまかせ ¥230均一

カラダをめぐる大事な源(みなもと)となる食材、衣、油にこだわり、食材の魅力を引き出すために衣に包んでふっくらと蒸した串揚げは、さっくり軽やかな味わいに仕上げられています。

To bring out the best flavors of the kushiage ingredients that are wrapped in batter and steamed, special attention is given to the produce, batter and oil to make them light and crispy.



もりもとの串揚げは「おまかせスタイル」です。アレルギーや苦手な食材をのぞいて、定番の食材や旬の食材にひと仕事加えて、その日お薦めの出来たて串揚げを楽しんでいただいております。

The Kushiage (deep-fried meat and vegetables on skewers) of Morimoto are served as a "Chef choice" style. We prepare traditional and seasonal produce, excluding produce you may dislike or are allergic to. We recommend freshly cooked kushiage for you to enjoy.



独自のレシピで作り上げた練り粉と、カラッと、サクサクとした食感を生み出す生パン粉が、旬の食材を包みふっくらと、蒸し揚げにしてくれます。また、軽やかな串揚げに仕上げるもうひとつのこだわりは、油。カラダに優しい良質な植物油を100%使用、ひと手間加えた食材の魅力を引き出します。

Our original batter and fresh bread crumbs wrapped around the seasonal produce are steam fried, creating a dry and crispy texture. Oil is the other element that we select carefully for a light kushiage. We use 100% healthy, high quality vegetable oil which, with a little bit of added care, brings out the flavor of the ingredients.

おきまりSet Menus



Appetizer / Tofu mousse with sea urchin, pistachio and seasonal root vegetables
先付 / 豆腐のムース

うに ビスタチオ 季節の根菜

Appetizer / Horse meat and mushroom Carpaccio
前菜 / 馬肉とマッシュルームのカルパッチョ

Vegetables / Salad made with local vegetables and seasonal fruits
野菜 / 産直野菜と果物のローカルサラダ

Kushiage / Ten seasonal kushiage skewers
串揚 / 季節の串揚げ10本

Side dish / Mussels with froth steamed in white wine
副菜 / 泡ムール貝の白ワイン蒸し

Main dish / Roasted duck and green onion with red wine miso sauce
主菜 / 鴨ムネ肉と葱のロースト 赤ワイン味噌

Staple dish / Chilled arrowroot noodles
主食 / ひと口葛切り坦々ひやめん

Dessert / Lemon and mint sorbet with olive oil
甘味 / レモンとミントのソルベ オリーブオイル

¥4,900

おきまりSet Menus

会食などには「おきまり」メニューもお薦めです。
We recommend set menus for gatherings.

Appetizer / Fresh fish Carpaccio
前菜 / 直送鮮魚カルパッチョ

Vegetables / Salad made with local vegetables and seasonal fruits
野菜 / 産直野菜と果物のローカルサラダ

Kushiage / Five seasonal kushiage skewers
串揚 / 季節の串揚げ5本

Dessert / Tanba black bean icecream
甘味 / 丹波黒豆のアイスクリーム

¥1,900

Appetizer / Fresh fish Carpaccio
前菜 / 直送鮮魚カルパッチョ

Vegetables / Salad made with local vegetables and seasonal fruits
野菜 / 産直野菜と果物のローカルサラダ

Kushiage / Eight seasonal kushiage skewers
串揚 / 季節の串揚げ8本

Staple dish / Small curry and rice
主食 / ひと口カレーライス

Dessert / Tanba black bean icecream
甘味 / 丹波黒豆のアイスクリーム

¥2,900

Appetizer / Fresh fish Carpaccio
前菜 / 直送鮮魚カルパッチョ

Vegetables / Salad made with local vegetables and seasonal fruits
野菜 / 産直野菜と果物のローカルサラダ

Kushiage / Ten seasonal kushiage skewers
串揚 / 季節の串揚げ10本

Main dish / Grilled Satsuma chicken with turnip cream sauce
主菜 / 薩摩鶏のグリル

Staple dish / Morimoto garlic rice
主食 / もりもとのガーリックライス

Dessert / Tanba black bean icecream
甘味 / 丹波黒豆のアイスクリーム

¥3,900

ワイン



グラス Glass ¥700～

料理との相性はもちろん、その土地の土壌やぶどうの個性、そして生産者のこだわりを体感していただけるよう、できるだけナチュラルメイクでカラダに優しいワインを取り揃えています。

We boast a selection of not only wines that suit the cuisine, but also healthy wines with natural flavors so that you can enjoy flavor of the earth it was grown on, the unique characteristics of the grapes, and also the manufacturer's philosophies around wine-making.

飲み物

First press method, barrel fermented beer
一番搾り樽詰生 ¥550

Heartland Beer
ハートランドビール(中瓶) ¥600

Kirin Lager Beer
キリンラガービール(中瓶) ¥600

Guinness Extra Stout
ギネス エクストラスタウト(小瓶) ¥700

Various original wine splitters
オリジナルワインスプリッター 各種 ¥600

Various Fruit Wine
果実酒 各種 ¥580～

Various Shochu
焼酎 各種 ¥550～

Spirits & liqueur
スピリッツ&リキュール ¥600～

Whiskey & Scotch
ウイスキー&スコッチ ¥630～

Japanese Rice Wine of the day
本日の日本酒 ¥750～

A glass of the wine of the day
本日のグラスワイン ¥700～

Kirin Free
キリンフリー(小瓶) ¥450

Sweet Watson Pomelo Orange Tonic
甘夏みかんトニック ¥590

Splash Lime Water
スプラッシュライムウォーター ¥590

Rosehip and Mint Tea
ローズヒップとミントティー ¥590

Natural White Grape Juice
自然派ぶどうジュース(白) ¥490

Various soft drinks
ソフトドリンク 各種 ¥390

前菜
Appetizer



Horse meat and mushroom Carpaccio
馬肉とマッシュルームの
カルパッチョ
¥980



Fresh fish Carpaccio
直送鮮魚カルパッチョ
¥1,300



Chilled dried tofu and cilantro
干し豆腐とパクチーの冷菜
¥580



Marinated seasonal turnips and queen crab
旬カブとズワイ蟹のマリネ
¥680

野菜
Vegetables



Onion slices and egg yolk
オニオンスライスと卵黄
¥480



Fresh salad with hijiki seaweed
and Japanese ginger
おかひじきとミョウガの
さっぱりサラダ
¥780



Salad made with local vegetables and fruits
産直野菜と果物の
ローカルサラダ
¥980



Potato salad for wine
ワインのためのポテトサラダ
¥580

副菜
Side Dish



Miso stewed daikon radish and fried tripe
ふろふき大根と
焼きトリッパの味噌煮込み
¥580



Rosemary cheese french fries
ローズマリーチーズの
ポテトフライ
¥580



Mussels with froth steamed in white wine
泡ムール貝の白ワイン蒸し
¥980



Japanese omelette with delicate long onions
美人ネギの出し巻き卵
¥780

酒肴
Appetizers
to go with drinks



Mascarpone cheese drizzled with honey
マスカルポーネチーズの
蜂蜜かけ
¥680



Bottle pickled vegetables of the season
旬菜の瓶詰め浅漬け
¥580



Assorted cold meats
ハムの盛り合わせ
¥980



Assorted domestic cheeses
国産チーズ盛り合わせ
¥880

主菜
Main dish



Duck breast and green onion roast
with red wine and miso sauce
鴨ムネ肉と葱のロースト
赤ワイン味噌
¥1,200



Japanese black beef roast,
edible olive soil
黒毛和牛のロースト オリーブの土
¥1,600



Chicken with turnip cream sauce
大山どりのグリル
カブクリームソース
¥1,100



Roasted salmon and mushrooms
with Japanese pepper and perilla butter sauce
サーモンとキノコのロースト
実山椒と大葉香草バター
¥980

主食
Recommended ways
of enjoying dishes



Starches Morimoto garlic rice
もりもとのガーリックライス
¥880



Rice topped with sea urchin and egg
ウニくら卵かけご飯
¥880



Small chilled arrowroot noodles
ひと口葛切り坦々ひやめん
¥580



Small curry and rice
ひと口カレーライス
¥580

甘味
Dessert



Lemon and mint sorbet with olive oil
レモンとミントのソルベ
オリーブオイル
¥580



Tanba black bean ice cream
丹波黒豆のアイスクリーム
¥480



Ganache and feuillantine
with warm berry sauce
ガナッシュとフヤンティース
暖かいベリーのソースで
¥580

おすすめの楽しみ方

おひとり様あたり、串揚げを8本ほどお召し上がりいただく
お客様には3〜4皿、12本ほどお召し上がりいただくお客様
には2〜3皿、のサイドメニューがおすすめです。

For those who wish to enjoy eight or so Kushiage per person order
three to four dishes. For those who wish to enjoy twelve or so
Kushiage order two to three side menu dishes.



お昼の御膳
Lunch set

Special kushiage skewer set
特選串揚げ御膳 ¥1,200

Set of assorted special kushiage of the day
特選日替わり
揚げもの盛り合わせ御膳 ¥950

Mille-Feuille pork cutlet of the day
日替わりミルフィーユかつ御膳 ¥950

A set of fried chicken cutlet with vegetables
野菜たっぷり
鳥取県産大山どりのチキンカツ御膳 ¥950

Pork ginger stir-fry set
那須高原豚のロースカツ御膳 ¥950

Fresh large fried horse mackerel set
産直特大鱈フライ御膳 ¥950