

名物!!
Special



モツ料理5種盛り合わせ (2~3人前) ※要予約制

¥2,700<2,970>

Specil chef's choice MOTSU(pffal) Platter 5kinds (Reservations required)



特選和牛モツ鍋

2人前 / ¥2,000<2,200>

Hot pot with Speciality beef offal(WAGYU) & vegetables

(追加) モツ ¥600<660> 野菜 ¥400<440>

チャンポン ¥400<440> 雑炊 ¥400<440>

(Addition) beef offal ¥600<660> vegetables ¥400<440>
Chanpon ¥400<440> rice porridge with egg ¥400<440>

※モツ鍋はお時間を頂戴していますので
最初のオーダー時の注文をオススメしております。

酒肴

Appetizer for SAKE



自家製塩辛 こぶみかんの香り

¥600 <660>

Homemade salted squid with intestine kaffir lime flavor

チャンジャ豆腐

¥650 <710>

TOFU with chili pickled cod innard in Korean style

枝豆 (アンチョビ風味 / 塩味)

¥500 <550>

Boiled green soybeans anchovy flavor or salt

ザーサイのペペロンチーノ

¥500 <550>

Pickled zha cai with garlic & chili

ピリ辛穂先メンマ

¥500 <550>

Spicy seasoned bamboo shoots

ねぎチャーシュー

¥650 <710>

Homemade roasted pork fillet with scallion

炙り明太子

¥500 <550>

Lightly broiled spicy cod roe

炙リエイヒレ

¥500 <550>

Char seared dried ray fin

クリームチーズの西京漬

¥500 <550>

Cream cheese with Saikyo-miso flavor

ホタルイカ沖漬

¥500 <550>

Pickled firefly squid



レバー最中

2ヶ / ¥600 <660>

Liver mousse sandwiched with Monaka

日本酒に合わせた料理長おまかせ酒肴3種盛り

¥1,000<1,100>

Chef's recommend 3kinds appetizer for sake platter

サラダ
Salad

生のりとシラスのチョレギサラダ
Mix leaf salad with sea weed & white bait

¥800 <880>



牛ハツのタタキとパクチーのヤム風サラダ
Thai style salad coriander & seared beef hearts

¥900 <990>



和牛センマイとクルミのサラダ
Beef omusan salad with walnuts

¥900 <990>

ポテサラ ～ルーロー飯風～
Potato salad rurohan style

¥800 <880>

タコとアボカドのサラダわさび醤油
Octopus & avocado wasabi soysauce flavor

¥800 <880>

さっぱり!
Vege & others

やみつき!! きゅうり (梅/もろみそ)
Marinated cucumber with pickled plum or with miso

¥300 <330>

丸ごとフレッシュトマト
Fresh tomato salad

¥350 <380>

グリーンオリーブの昆布め
Pickled green olive with kelp

¥300 <330>



ぷるぷる酢モツ
Simmered gelatinous beef offal with rice vinegar & soy sauce

¥850 <930>

鯖とガリのさっぱり胡麻和え
Marinated mackerel & pickled ginger with sesame

¥650 <710>

和牛ハツモト 梅水晶
Beef motu and salted plum and fish eggs

¥650 <710>

いろいろ野菜の漬物
Pickled assorted vegetable

¥400 <440>

逸品

A la carte



白い牛スジ煮込み

Stewed beef sinew & vegetables

¥700 <770>

だし巻き玉子 穴子のしぐれ煮風

Japanese style omelette roll with simmered conger eel

¥850 <930>

ランブレドットの水餃子

Boiled Gyoza with stewed abomasum

¥800 <880>



レア！レバニラ

Slightly cooked beef lever with chinese chive sauce

¥850 <930>

茹で豚キムチ

Braised pork and kimchi

¥800 <880>

モツ入りブーダンブラン ~白いソーセージ~

Homemade pork offal sausage

¥900 <990>



ミックスホルモンと野菜の鉄板焼き

Grilled mixed beef offal & vegetable

¥900 <990>

鴨わさと九条ネギ、野沢菜和え

Grilled duck with Kujyou scallion & turnip greens wasabi flavor

¥900 <990>

ホッケの香草焼き ブルギニョンバター

Grilled Atka mackerel with herb flavor

¥850 <930>

揚げ物

Fritter

フレンチフライ (コンソメ/のり塩/トリュフチーズ)

French fries taste of your choice(Consomme/Seaweed & salt/Truffle & cheese)

¥650 <710>

スパイシー唐揚げ

Spicy fried chicken

¥700 <770>



リードヴォーとトウモロコシのかき揚げ

Calf sweetbread & vegetable Tempura

¥850 <930>

アジフライ 丸々1尾 自家製タルタルソース

Deep fried jumbo horse mackerel with tartar sauce in smoked daikon pickles

¥900 <990>

牛ハツ チンジャオロース春巻

Deep fried spring roll with beef hearts chinjaolose

¥900 <990>

厚切りハムカツ (西軽井沢片山精肉店)

Fried thick ham cutlets (Katayama meat store)

¥1,000 <1,100>

あまーいお芋のフリットとゴルゴンゾーラムース

Fried sweet potato with gorgonzolla mousse & honey

¥700 <770>

飯
Meal



テールスープのチャンポン麺

Beef tail soup with Chanpon noodles

¥1,200 <1,320>

コガネの塩焼チャンポン

Salt fried champon noodles

¥1,200 <1,320>

たらこパスタ

Spagetti with cod roe

¥1,200 <1,320>

牛モツルーロー飯

Stewed beef offal cooked with rice

¥1,000 <1,100>

おにぎり (梅/明太子/おかか)

Rice ball (salted plum/mentaiko/bonito)

¥300 <330>

お茶漬け (牛スジ/明太のり)

Ochazuke (stewed beef sinew/cod roe and sea weed)

¥650 <710>

甘味
Sweets

季節のシャーベット

Sherbet

¥300 <330>

なめらかチョコレートテリーヌ

Chocolates terrine

¥500 <550>

ほうじ茶のパンナコッタ

Panna cotta roasted green tea flavor

¥500 <550>

ティラミス最中

Tiramisu Monaka wafers sand

¥600 <660>

<> 内税込表記価格