

先ずは一品 TO START

All ¥600

- Vinの産直冷やしトマト
Vin farmers tomatoes
- お新香盛り合わせ
Various kinds of pickles
- 自家製スモークチーズ
Home made smoked cheese
- 野菜チップ ハニー&パルミジャーノかけ
Vegetables chips with honey & parmesan
- わさび豆腐
Wasabi tofu
- いぶりがっこマスカルポーネ
Iburi gakkō & mascarpone



Rokukakutei kushikatsu course

六覺燈串カツコース

10 Kushi
Omakase Course
おまかせ
10本コース
¥3,800
税別

15 Kushi
Omakase Course
おまかせ
15本コース
¥4,500
税別

20 Kushi
Omakase Course
おまかせ
20本コース
¥5,500
税別



Course include

- + 厳選産直野菜 Fresh vegetables 六覺燈オリジナルブレッド Original bread
本日のデザート Today's dessert コーヒー Coffee

サイドディッシュ SIDE DISHES

- 厳選産直野菜 ¥500
Fresh vegetables
- 六覺燈オリジナルブレッド ¥250
Original bread
- 本日のデザート ¥350
Today's dessert

メニューは全て税別料金です。※時期により、串の内容が替わる場合がございます。

ご注意:食物アレルギーについて

食品アレルギーがご心配なお客様は、特定原材料の使用内容について係員におたずね下さい。

特定原材料:小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに



A LA CARTE PREMIUM KUSHIKATSU

プレミアム単品串



- 活車海老 ¥900
Tiger prawn
- 特選黒毛和牛フィレ ¥700
Kuroge wagyu beef
- 青森産の帆立貝 ¥400
Scallop from Aomori
- とんぶり ¥350
鶏ササミの大葉巻き
Chicken thigh, shiso leaf & mountain caviar
- えんどう豆のコロッケ ¥350
Green pea croquette
※エビを使用しております。

A LA CARTE KUSHIKATSU

単品串

おまかせ串 5本盛り ¥1,300 / 10本盛り ¥2,500
Assorted 5pieces ¥1,300 / 10pieces ¥2,500



海苔塩ポテト
Seaweed & salt flavored potato

- アスパラガスのトマトソース
Asparagus & tomato sauce
- 塩バターヤングコーン
Young corn with butter & salt
- ゴボウの牛肉巻き
Burdock wrapped in beef



季節のクリームコロッケ
Seasonal cream croquette



ポテトサラダのコロッケ
Potato salad croquette



白ネギおかか
Leek & dried bonito

- 茄子ピーナッツバター
Eggplant with peanuts butter
- ズッキーニマスカルポーネ
Zucchini with mascarpone
- 新玉ねぎのデミグラスソース
Onion & demi glace sauce



カマンベールブルーベリーソース
Camembert blueberry sauce

- 海老
Prawn

All ¥200

- 熟成豚ロース
Aged pork loin
- 椎茸だんご
Shiitake mushroom, pork & shrimp
※エビを使用しております。
- 蓮根肉詰め
Lotus root & beef
- キスと三つ葉
Sillago & mitsuba herb
- そら豆
Broad bean
- サーモンのタルタルソース
Salmon & tartar sauce



チーズフォンデュ
Cheese fondue

All ¥300

- 桜海老の餅
～濃厚な車海老の出汁で炊いた餅米と
桜海老のコンビネーション～ 限定品
Tiger prawn paste & mochi
- 蝦夷アワビ
Ezo Abalone

- 国産牛フィレ
Beef filet from Japan
- ハモと梅しそ
Pike conger fish & plum shiso

All ¥400



グラスワイン
Wines by the glass
All **¥500**



- スパークリング Sparkling wines
- バルディビエソ ブリュット Valdivieso, Brut (Chile)
産地:チリ タイプ:芳醇な辛口
 - カビッキオーリ ランブルスコ ロッツォ ドルチェ Cavicchioli, Lambrusco (Italy)
産地:イタリア タイプ:フレッシュなベリー香るやや甘口
- 白ワイン White wines
- カンフォ アイレン Canfo, Airen (Spain)
産地:スペイン タイプ:フレッシュでミネラリー、すっきりとした後味
 - ヒドゥンパール セミヨン・ソーヴィニヨンブラン Hidden Pearl, Semillon-Sauvignon Blanc (Australia)
産地:オーストラリア タイプ:ややコクのある柑橘系の爽やかな香り
- 赤ワイン Red wines
- カンフォ テンプラニーリヨ Canfo, Tempranillo (Spain)
産地:スペイン タイプ:ベリー系の香りで厚みのある味わい、タンニン控えめ
 - シンフォニア シラー Sinfonia, Syrah (Spain)
産地:スペイン タイプ:スパイシーで黒いベリーの香り

※ワインリスト別紙にて Wine list available

アルコール ALCOHOLS

《まずは一杯! To start》

- 香るエール(ビール) ¥450
Suntory The Premium Malt's Kaoru Ale
- **強炭酸ハイボール** ¥500
Strong soda Highball

《日本のお酒 Japanese alcohols》

- 焼酎 芋/麦 ¥500
Potato shochu ; Wheat shochu
- 梅酒 ¥500
Plum liquor
- 日本酒 ¥500
Nihonshu (Japanese sake)

《ビューティーハイボール・サワー Beauty Highballs /sours》

- フレッシュジンジャーハイボール ¥650
Fresh ginger highball
- **上杉さんのべっぴんレモンハイボール** ¥650
Beppin lemon Highball
- 農家直送のトマトハイボール ¥650
Farmer's Tomato Kaku highball
- ハーブ香る上杉さんのべっぴんレモンサワー ¥650
Herb Beppin lemon sour
- 農家直送のトマトサワー ¥650
Farmer's Tomato sour
- ザクロ酢ポリフェノールサワー ¥650
Pomegranate vinegar sour

ソフトドリンク SOFT DRINKS

《おすすめ Recommended》

- **ワイン畑の葡萄ジュース白/赤** ¥500
Grape juice white/red

オーストラリア産のワイン用の黒ブドウ(ツヴァイゲルト)と白ブドウ(グリユナー・フェルトリーナ)を使用した無添加ジュースで果酸やカルシウムが豊富で老廃物を排出し体の酸化を防止します。

《その他 Other》

- 黒烏龍茶 ¥300
Oolong tea
- コーラ ゼロ ¥300
Coke Zero
- ノンアルコールビール ¥500
Non-alcohol beer

《ミネラルウォーター Mineral water》

- ナベグラヴィ ¥500
~飲むマイナスイオンで体をリセット~
Nabeghlavi sparkling water
- アクアパンナ ¥500
Acqua Panna still water

※メニューは全て税別料金です。



《ビューティー Beauty》

- **ハーブ香る上杉さんのべっぴんレモンスカッシュ** ¥500
Herb Beppin Lemonade Fizzy

大分県の杵築市の高台にある『農園きや』で栽培され皮が薄く果汁たっぷりのレモンです。化学肥料を使用しないことから安心して皮まで食べられます。慣行栽培に比べて40%程度の収穫量となる極めて希少なレモンです。

- フレッシュジンジャーエール ¥500
Fresh ginger ale
- ザクロ酢ポリフェノールソーダ ¥500
Pomegranate vinegar soda

- **農家直送のトマトジュース** ¥600
Farmer's Tomato juice

高知県の『おかざき農園』から届くトマトジュースは、そのまま食べているような濃厚な味わいです。想像以上に濃厚で甘味や酸味が強いので、飲むというより食べるという表現が正しいと思えるほどです。