

隱私房  
新和食 Dining

# 前菜

*Appetizers*



おばんざい三種盛合せ

3 kinds of Appetizers

890円  
[税込979円]

黒ごま豆腐

Black Sesame Tofu

660円  
[税込726円]

合鴨ローストと焼き茄子のお浸し

Roasted Aigamo Duck & Grilled Eggplant  
in Dashi Sauce

730円  
[税込803円]

お刺身湯葉

いくらと蟹のあんかけ

Fresh Yuba Tofu with Salmon Roe & Crab Gravy

860円  
[税込946円]

明太子とはちみつのクリームチーズ

Mentaiko Spicy Cod Roe with Honey Cream Sauce

790円  
[税込869円]



# 刺身

Sashimi

お造り

## 五種盛合せ

5 kinds of Sashimi

1,080円

〔税込 1,188円〕

※2人前から承ります。

厳選した魚を日替わりでお出ししています。刺身は魚種によりひと手間加えることで、お召し上がり方も多様に楽しんで頂きます。

### 蔵元小田屋 割烹大吟醸醤油

寛政元年創業の「蔵元小田屋」が二百余年に亘り守り続ける醤油の香りと味わいがあります。大量生産ではない極少量を丹精込めて仕込まれる「職人の粋」を隠れ房こだわりの逸品の数々と是非ご賞味ください。



# 魚介 *Seafood*

## 伊勢海老の

## 雲丹グリル

Grilled Ise-ebi Lobster  
with Uni Sea Urchin

3,900円  
〔税込 4,290円〕

生の伊勢海老に自家製の雲丹醤油を丁寧塗りあげながら焼くことで、伊勢海老に雲丹の香りを付け、仕上げにも生雲丹をのせた贅沢な逸品。

## 銀鮭の西京焼き

## 紅染めいくらおろし

Salmon Sakyo-yaki with Grated Radish & Salmon Roe

1,280円  
〔税込 1,408円〕

## 鮑とエリンギのソテー

## 濃厚肝ごろソース

Sauteed Abalone & King Oyster Mushrooms  
with Liver Sauce

1,980円  
〔税込 2,178円〕

## 鰻の白焼き

## 酢橘とマルドン塩を添えて

Grilled Unagi Eel, Sudachi Lime & Sea Salt

1,650円  
〔税込 1,815円〕



# 菜々

*Salad Dish*

小松菜と合鴨ローストのサラダ

〜お揚げのクルトンと茗荷のアクセント〜

ドレッシングは2種よりお選びください  
・シーザードレッシング  
・すりおろし野菜ドレッシング

960円  
[税込1,056円]

Roasted Aigano Duck & Komatsuna Spinach Salad,  
Crispy Tofu-Skin & Myoga Topping  
Please choose from Caesar Dressing or Grated Vegetable Dressing.



浅漬けカブと生ハムのカルパッチョ

〜スペイン産ハモンセラノー〜

960円  
[税込1,056円]

Carpaccio of Spanish Jamón Serrano & Lightly Pickled Turnip

花畑牧場のモッツアレラ

〜2色のミニトマトと

濃厚な白ごまソース〜

1,280円  
[税込1,408円]

Mozzarella from Hanabatake Farm  
with 2 colors of Cherry Tomatoes & Rich Sesame Sauce

# 豆腐

*Tofu*

北海道産

美盛豆乳の手造り豆腐  
出汁醤油で

790円  
[税込869円]

Home-made Tofu, made from Yoshimori Soy Milk from Hokkaido.  
Dashi Soy Sauce

蛤とひら茸の温豆腐

Tofu in Clams & Hiratake Mushrooms Soup

1,090円  
[税込1,199円]

吟醸よせ豆腐の揚げ出し  
ぎばさがけ

820円  
[税込902円]

Deep-fried Soft Tofu in Fresh Seaweed Gravy

吟醸よせ豆腐厚揚げ


Deep-fried Soft Tofu

820円  
[税込902円]




# 温物揚物

*Hot Dish  
Fried Dish*

 青森県産濃厚赤玉子の  
出汁巻き

690円  
〔税込759円〕

Japanese Style Omelet, using Red Eggs  
from Chiba Prefecture.

 国産牛すじ塩煮込み

890円  
〔税込979円〕

Stewed Local Beef Tendon

松坂牛コロッケ

790円  
〔税込869円〕

Matsuzaka Beef Croquette

長芋とキタアカリの唐揚げ  
明太子ソース

760円  
〔税込836円〕

Deep-fried Yam & Kiriakari Potato,  
Mentaiko Spicy Cod Roe Sauce

極太アスパラの天ぷら

1,000円  
〔税込1,100円〕

Thick Asparagus Tempura

大山鶏の唐揚げ 黒七味添え

890円  
〔税込979円〕

Deep-fried Daisen chicken

# 肴

*Small Dish*

ホタルイカ沖漬け

690円  
〔税込759円〕

Marinated Firefly Squid

お漬物とり合せ

690円  
〔税込759円〕

Assorted Japanese Pickles

あごおとし明太子炙り

980円  
〔税込1,078円〕

Seared Mentaiko Spicy Cod Roe

マグロの酒盗

680円  
〔税込748円〕

Salted and Fermented Tuna

真鯛のカラスミ和え

980円  
〔税込1,078円〕

Red sea bream dressed with dried mullet roe

# 肉料理

*Main dish*

## 黒毛和牛ヒレ肉の 陽炎石焼き

〜玉葱をじっくり煮詰めた

赤ワインのソースで〜

Grilled Black Beef Fillet  
with Red Wine Sauce

4,900円  
[税込5,390円]

ソースのこだわり

赤ワインで玉ねぎをじっくりと  
煮詰め、旨味を引き出したひれ肉  
に相性ピッタリのソース



日山ブランド

黒毛和牛の陽炎焼

〜ブランデー香る

ニンニクソース

Grilled Black Wagyu Beef  
with Brandy Sauce

2,700円

〔税込2,970円〕

ソースのこだわり

牛乳で手間暇かけてじっくり煮ることで、ニンニク特有の臭みを抜き、まろやかさと旨味を残した自家製のガーリックソースは牛肉との相性抜群





# 豚

岩手県産  
岩中豚ロースの  
塩麴グリル

Grilled Iwachu Pork Loin  
with Salted Koji

2,000円

〔税込2,200円〕

国産米100%使用、麴菌が作る酵素の働きで出来た塩麴、  
素材の味を引き出す塩麴に漬け込み柔らかく焼き上げました

# 鶏

大山鶏のロースト  
〱マルドンの天然塩と  
唐辛子味噌〱

Roasted Daisen Chicken

1,800円

〔税込1,980円〕

唐辛子味噌は鶏肉との相性の良い大  
島園の物を使用しており、マルド  
ンの天然塩は英国王室御用達の昔  
ながらの製法で作る結晶の大きな  
とげの無い塩を使用





# 牛鍋

黒毛和牛  
リブロースの牛鍋  
すりおろし野菜と  
熟成割り下

Black Wagyu Rib  
with Grated Vegetables,  
Aged Soy Sauce

2,700円

〔税込 2,970円〕

※2人前より承ります。

## 〔追加〕

黒毛和牛  
リブロース

1,200円

〔税込 1,320円〕

赤卵

200円

〔税込 220円〕

メの  
うどんすき

450円

〔税込 495円〕



# しゃぶしゃぶ

## 〔追加〕

しゃぶしゃぶ肉

980円

〔税込 1,078円〕

ねぎ

480円

〔税込 528円〕

Shabu-shabu with  
Ibaraki Prefecture  
Bimei Pork  
Shoulder Loin,  
3 kinds of Leek Soup

茨城県産

美明豚肩ロースと

三種葱の出汁香る

しゃぶしゃぶ

1,800円

〔税込 1,980円〕

※2人前より承ります。

# 土鍋ご飯

*Earthenware pot rice*

柚子香る

金目鯛の土鍋めし

いくら・柚子・がごめ昆布

*Kimmedai Red Bream Clay-Pot Rice*

2,080円

〔税込2,288円〕

金目鯛を余計な臭みをなくす為、一度柚庵地に漬け込み焼き上げてます。

かつお節をたっぷり使った一番出汁と旨み成分の高い貝出汁の合わせ出汁で米の旨味がより引き立つよう土鍋で炊き上げています。





# 豪華海鮮 ばらちらし

Seafood chirashi

1,980円

〔税込2,178円〕



# 海老とサーモン

shrimp and salmon

1,480円

〔税込1,628円〕

# ちらし寿司

*Chirashi sushi*



# 雲丹とイクラ

Sea urchin and salmon roe

3,600円

〔税込3,960円〕

# 食事 *Meal*

## 鶏団子と焼葱の つけ蕎麦

1,000円

〔税込1,100円〕

Soba Noodles  
with Chicken Dumplings & Grilled Leek





# 甘味

*Pâtisseries*



抹茶のロールケーキ

Matcha Swiss Roll Cake

〔税込 550円〕

安納芋と小豆のアイス最中

Anno Potato & Red Bean Ice Cream  
in Mokana Crisp

〔税込 451円〕

赤玉子のプリン

Red Egg Pudding

〔税込 451円〕

抹茶の生チョコアイス

Matcha Raw Chocolate Ice Cream

〔税込 550円〕

能登の塩アイス

Noto Salted Ice Cream

〔税込 352円〕



抹茶のロールケーキ

# Drink Menu

## ビール *Beer*

---

アサヒスーパードライ 620円 [税込 682円]

アサヒドライゼロ 500円 [税込 550円]

## ハイボール *Highball*

---

ハイボール 480円 [税込 528円]

戸河内 PREMIUM 680円 [税込 748円]

ニッカセッション 730円 [税込 803円]

シーバスリーガル ミズナラ 12年 870円 [税込 957円]

余市 1,130円 [税込 1,243円]

## サワー *Sour*

---

レモンサワー	440円 [税込 484円]
ゆずサワー	440円 [税込 484円]
すだちサワー	440円 [税込 484円]
ウーロンハイ	440円 [税込 484円]
玄米緑茶ハイ	440円 [税込 484円]
とまとサワー	500円 [税込 550円]
グレープフルーツサワー	500円 [税込 550円]
白ぶどうサワー	500円 [税込 550円]
白桃おろしサワー	500円 [税込 550円]
鬼おろし うめサワー	620円 [税込 682円]
鬼おろし パインサワー	620円 [税込 682円]
鬼おろし みかんサワー	620円 [税込 682円]

# 日本酒 *Sake*

新潟

## 越乃景虎 本醸造 超辛口

日本酒度が+13もある辛口のお酒ですが、  
優しい口当たりとシャープで爽やかな味わいを感じられます。

グラス 90ml  
410円 [税込 451円]

徳利  
802円 [税込 902円]

高知

## 酔鯨 特別純米酒

単に辛口というだけでなく、強めの酸味とほのかな甘みや旨味を感じて、  
飲みごたえのある日本酒です。魚介類などあっさりしたものに合います。

グラス 90ml  
500円 [税込 550円]

徳利  
1,000円 [税込 1,100円]

青森

## 陸奥八仙 ピンクラベル吟醸

メロンやバナナの様な香り高さは芳醇な旨味とマッチし口当たり滑らかでフルーティー。  
華やかなお酒です。

グラス 90ml  
640円 [税込 704円]

徳利  
1,280円 [税込 1,408円]

新潟

## 張鶴 吟撰 吟醸酒

澄んだ上品な香りとスッキリした味わい、後味のキレがよい。  
気品ある香り味でさわやかな新潟を代表する美酒。

グラス 90ml  
640円 [税込 704円]

徳利  
1,280円 [税込 1,408円]

宮城

## 日高見 弥助 芳醇辛口 純米吟醸

お鮓に合うお酒として、キレ味抜群な香りを抑え目にした吟醸酒です。  
白身魚との相性は抜群です。

グラス 90ml  
640円 [税込 704円]

徳利  
1,280円 [税込 1,408円]

和歌山

## 紀土 純米大吟醸 山田錦 50

穏やかでマンゴーを思わせる、フレッシュな果実の香り。  
芳醇旨口を味わえる甘すぎず酸があり、どんな料理にも合います。

グラス 90ml  
640円 [税込 704円]

徳利  
1,280円 [税込 1,408円]

三重

## 作 奏乃智 純米吟醸酒

火入れながら生酒のようにフレッシュな酒質。  
味わいは、上質な甘みと優しく広がるスッキリとした透明感のある旨味が最高な完成度の高い逸品。

グラス 90ml  
780円 [税込 858円]

徳利  
1,550円 [税込 1,705円]

福井

## 黒龍 大吟醸 龍

ワイン熟成を日本酒に応用し、40%という高精米に加え、低温で長期熟成させた  
豊かな香りと非常にまろやかで深い味わいの気品ある大吟醸酒。

グラス 90ml  
1,280円 [税込 1,408円]

徳利  
2,550円 [税込 2,805円]

## 果実酒 *Fruit wine*

〈ロック・水割り・お湯割り〉

紀州産直梅酒 590円 [税込 649円]

にごり梅酒 濁濁 640円 [税込 704円]

鳳凰美田 もも酒 640円 [税込 704円]

あらごし 林檎酒 640円 [税込 704円]

## 焼酎 *Shochu*

〈ロック・水割り・お湯割り〉

富乃宝山 [芋] 620円 [税込 682円]

三岳 [芋] 620円 [税込 682円]

中々 [麦] 670円 [税込 737円]

鳥飼 [米] 680円 [税込 748円]

## グラスワイン *Glass wine*

---

赤

デルスール カベルネソーヴィニヨン

600円 [税込 660円]

産地：チリ / セントラル・ヴァレー

熟したカシスやブラックベリーのはんわり甘さを感じる濃厚なアロマに、滑らかなタンニンとふくよかに広がる果実味。

白

デルスール シャルドネ

600円 [税込 660円]

産地：チリ / セントラル・ヴァレー

ピーチやアプリコット、パッションフルーツのアロマやオレンジの花の香りが漂う。引き締まった酸でまろやかな口当たり。

Champagne

ポルジェス シャンパーニュ

730円 [税込 803円]

産地：フランス / シャンパーニュ

ライト・ゴールドの色合いに美しい泡立ちで、フレッシュな酸味とアーモンドのようなクリスピーな味わい。

## ノンアルコールワイン *Non-alcoholic wine*

---

ファルツァー トraubenzafu 赤

730円 [税込 803円]

産地：ドイツ / ファルツ

ワイン用黒ぶどう3種類使用。グラスに注いだ時の色合いはワインそのものぶどうそのままの濃厚な味わいだが、甘みが後に残らず、上品な仕上がり。

ファルツァー トraubenzafu 白

730円 [税込 803円]

産地：ドイツ / ファルツ

ワイン用白ぶどう3種類使用し、リンゴ蜜のような味わいながら最後には酸味も残るすっきりとした味わい。

## シャンパン&スパークリング *Champagne & Sparkling*

---

Champagne

Moet & Chandon モエ・エ・シャンドン

9,000円 [税込 9,900円]

産地：フランス / シャンパーニュ

バランスの良いエレガントな味わいは、前菜からメイン、デザートまであらゆる料理と良く合います。

Champagne

Pol G ss  Brut ポルジェス・ブリュット

5,100円 [税込 5,610円]

産地：フランス / シャンパーニュ

ライト・ゴールドの色合いに美しい泡立ちで、フレッシュな酸味とアーモンドのようなクリスピーな味わい。

# ボトルワイン *Bottle wine*

---

## 赤 Red

デルスール カベルネソーヴィニヨン 2,900円 [税込 3,190円]

産地：チリ / セントラル・ヴァレー

熟したカシスやブラックベリーのほんのり甘さを感じる濃厚なアロマに、滑らかなタンニンとふくよかに広がる果実味。

E. ギガル コート・デュ・ローヌ ルージュ 4,100円 [税込 4,510円]

産地：フランス / ローヌ

1年半、大樽で熟成したエレガントで豊かな果実味、スパイス、滑らかな質感と複雑味を堪能できる赤ワイン。

リッツアーノ  
プリミティーヴォ・デイ・マンドゥーリア マッキア 4,700円 [税込 5,170円]

産地：イタリア / プーリア

プリミティーボ種は、アメリカではジンファンデル種と呼ばれ、濃厚な果実味と高いアルコール度数、ピロードのようなタンニンを持ったフルボディワイン。

---

## 白 White

デルスール シャルドネ 2,900円 [税込 3,190円]

産地：チリ / セントラル・ヴァレー

ピーチやアプリコット、パッションフルーツのアロマやオレンジの花の香りが漂う。引き締まった酸でまろやかな口当たり。

E. ギガル コート・デュ・ローヌ ブラン 4,100円 [税込 4,510円]

産地：フランス / コート・デュ・ローヌ

果実味が豊かでコクのある味わい、華やかな香り高く複雑味のある辛口でボリュームもある飲みごたえのある白ワイン。

セラー セレクション ソーヴィニヨンブラン 4,700円 [税込 5,170円]

産地：ニュージーランド

柑橘類の果実の風味と豊かな酸味を楽しめる白の辛口ワイン。すっきりとした飲み口は和食にもピッタリ。

## ノンアルコール *Non-alcoholic*

---

キミノユズ 250ml 瓶 680円 [税込 748円]

農家の方々の手摘みの新鮮な柚子果汁、  
兵庫県の水と有機サトウキビだけで作られています。

キミノウメ 250ml 瓶 680円 [税込 748円]

和歌山の紀州梅の果実とピューレ、  
兵庫県の水と有機サトウキビだけで作られています。

八街ジンジャーエール 250ml 瓶 680円 [税込 748円]

生姜は色味良く、辛味も強い生姜を使用、圧倒的で爽やかな辛味と自然な甘みの特徴。  
八街市は全国でも有数の生姜の産地

 ファルツァー トraubenzafu 赤 730円 [税込 803円]

---

産地：ドイツ / ファルツ

品種：ドルンフェルダール / レгент / シュペートルブグンダー

ワイン用黒ぶどう 3 種類使用。グラスに注いだ時の色合いはワインそのもの、  
ぶどうそのままの濃厚な味わいだが、甘みが後に残らず、上品な仕上がり。

 ファルツァー トraubenzafu 白 730円 [税込 803円]

---

産地：ドイツ / ファルツ

品種：ミュラー・トゥルガウ / ジルヴァーナー / リースリング

ワイン用白ぶどう 3 種類使用し、リンゴ蜜のような味わいながら最後には酸味も残るすっきりした味わい。

コーラ 450円 [税込 495円]

玄米緑茶 450円 [税込 495円]

ウーロン茶 450円 [税込 495円]

グレープフルーツジュース 450円 [税込 495円]

COFFEE (HOT / ICE) 450円 [税込 495円]

牛しぐれのおひつご飯やひらす西京焼きなど

## ランチ会席コース

Lunch Course

2,500円(税込)

銀ひらす西京焼きや、牛しぐれと生姜香るおひつご飯を楽しむ贅沢ランチ会席。

ずわい蟹身餡の茶碗蒸しや、合鴨ローストを添えた旬菜サラダなど、

和の味覚を少しずつ丁寧に仕立てました。

食後は黒蜜きな粉の絹ごしブランマンジェで上品な余韻をお楽しみください。

### ◆ お品書き ◆

- 【前 菜】 ずわい蟹身餡の茶碗蒸し
- 【旬 菜】 小松菜と合鴨ローストのサラダ  
～お揚げのクルトンと茗荷のアクセント～
- 【焼 物】 銀ひらす西京焼き
- 【食 事】 牛しぐれと生姜のおひつご飯
- 【甘 味】 黒蜜きな粉の絹ごしブランマンジェ

※コース料理はお一組様につき、皆様同一コースのご注文をお願いいたします。  
ご注文の際は、スタッフまでお声掛けください。

隠れ房  
新和食 Dining

Lunch Menu



Saikyo Miso Grilled Salmon & Roe with "Hanakago" Meal Set

鮭いくらの西京焼きと  
花籠御膳

【ご飯・味噌汁・漬物 付】 2,080円(税込)



Sesame-Marinated Yellowtail & "Hanakago" Meal Set

胡麻ぶりと花籠御膳

【ご飯・味噌汁・漬物 付】 1,680円(税込)



Homemade Chicken Nanban & "Hanakago" Meal Set

自家製鶏南蛮と  
花籠御膳

【ご飯・味噌汁・漬物 付】 1,580円(税込)



Chicken Teriyaki & "Hanakago" Meal Set

鶏の照り焼きと  
花籠御膳

【ご飯・味噌汁・漬物 付】 1,500円(税込)



Signature Daisen Chicken & Premium Red Egg Oyako-don

大山鶏と赤玉子  
こだわりの親子丼

【サラダ・味噌汁・漬物 付】 1,500円(税込)



Saikyo Miso Grilled Amberjack & "Hanakago" Meal Set

ひらすの西京焼きと  
花籠御膳

【ご飯・味噌汁・漬物 付】 1,980円(税込)



Thick-Cut Braised Pork Belly & "Hanakago" Meal Set

厚切り豚肉の角煮と  
花籠御膳

【ご飯・味噌汁・漬物 付】 1,800円(税込)

