

夜  
の  
お  
品  
書  
き

DINNER MENU

十六

SOTOROKU



# 十十六 松コース

九八〇〇 (税抜)

- ・ 信田巻 江戸菜としらすお浸し  
甘長唐辛子と蓮根の和牛さんぴら  
旬の産地直送 生牡 雲丹いくらのせ
- ・ 旬のお刺身 三種盛り
- ・ たらば蟹炭火焼き 土佐酢添え
- ・ 炊き合わせ (里芋、南瓜、椎茸、人参、海老、絹さや)
- ・ 宮崎和牛ロースの炭火焼き
- ・ 雲丹茶碗蒸し
- ・ 天ぷら (海老、穴子、蓮根、しし唐、茄子)
- ・ 酢の物 (タコ、鰹、わかめ、胡瓜)
- ・ 蕎麦
- ・ 甘味 (「甘味」より一品お選び下さい。)

# 十十六 竹コース

七八〇〇 (税抜)

- ・ 信田巻 江戸菜としらすお浸し  
甘長唐辛子と蓮根の和牛さんぴら  
旬の産地直送 生牡 雲丹いくらのせ
- ・ 旬のお刺身 三種盛り
- ・ 炊き合わせ (里芋、南瓜、椎茸、人参、海老、絹さや)
- ・ 宮崎和牛ロースの炭火焼き
- ・ 雲丹茶碗蒸し
- ・ 天ぷら (海老、穴子、蓮根、しし唐、茄子)
- ・ 酢の物 (タコ、鰹、わかめ、胡瓜)
- ・ 蕎麦
- ・ 甘味 (「甘味」より一品お選び下さい。)

## SPECIAL DINNER COURSE - 7,800 Tax not included.

- “Shinodamaki” with Boiled Japanese Mustard Spinach & Young Sardine  
Simmered Wagyu Beef, Green Pepper & Lotus Root in Sweet Soy Sauce,  
Fresh Oyster with Sea Urchin & Ikura
- Assorted 3 Kinds of Sashimi
- Assorted Bolis [Taro, Pumpkin, Shiitake Mushroom, Carrot, Shrimp, Snow Peas]
- Steamed Egg Custard “Chawanmushi” with Sea Uchin
- Assorted Tempura [Shrimp, Conger Eel, Lotus Root, Green Pepper, Eggplant]
- Sour Salad [Octopus, Hourse Mackrel, Wakame Seaweed, Cucumber]
- Soba Noodles
- Dessert \*Please choose from Desserts menu.

## PREMIUM DINNER COURSE - 9,800 Tax not included.

- “Shinodamaki” with Boiled Japanese Mustard Spinach & Young Sardine  
Simmered Wagyu Beef, Green Pepper & Lotus Root in Sweet Soy Sauce,  
Fresh Oyster with Sea Urchin & Ikura
- Assorted 3 Kinds of Sashimi
- Charcoal Grilled Red King Crab with “Tosazu” Vinegar
- Assorted Bolis [Taro, Pumpkin, Shiitake Mushroom, Carrot, Shrimp, Snow Peas]
- Steamed Egg Custard “Chawanmushi” with Sea Uchin
- Assorted Tempura [Shrimp, Conger Eel, Lotus Root, Green Pepper, Eggplant]
- Sour Salad [Octopus, Hourse Mackrel, Wakame Seaweed, Cucumber]
- Soba Noodles
- Dessert \*Please choose from Desserts menu.

# 十六 梅コース

五六〇〇 (税抜)

・ 信田巻 江戸菜としらすお浸し  
甘長唐辛子と蓮根の和牛さんぴら  
蕪のすり流し

・ 旬のお刺身 三種盛り

・ 炊き合わせ (里芋、南瓜、椎茸、人参、海老、絹さや)

・ 鱈の西京漬け 炭火焼き

・ 茶碗蒸し

・ 天ぷら (海老、穴子、蓮根、しし唐、茄子)

・ 蕎麦

・ 甘味 (「甘味」より一品お選び下さい。)

## DINNER COURSE - 5,600 Tax not included.

- “Shinodamaki” with Boiled Japanese Mustard Spinach & Young Sardine  
Simmered Wagyu Beef, Green Pepper & Lotus Root in Sweet Soy Sauce,  
Grated Turnip Soup
- Assorted 3 Kinds of Sashimi
- Assorted Bolis [Taro, Pumpkin, Shiitake Mushroom, Carrot, Shrimp, Snow Peas]
- Charcoal Grilled Kyoto-style Pickled Spanish Mackerel
- Steamed Egg Custard “Chawanmushi”
- Assorted Tempura [Shrimp, Conger Eel, Lotus Root, Green Pepper, Eggplant]
- Soba Noodles
- Dessert \*Please choose from Desserts menu.

# 小鉢・前菜

価格は全て税抜き価格です。

信田巻 江戸菜とシラスのお浸し	六四〇
宮崎和牛、蓮根、甘長唐辛子のきんぴら	六八〇
三重県桃取産 生牡蠣 雲丹いくらのせ	一二〇〇
雷山豚生ハムとポテトサラダ	六八〇
季節野菜とおいも豚のしゃぶしゃぶのサラダ	九〇〇
肉厚椎茸の肉詰め みぞれ煮	一〇〇〇



## APPETIZERS

- "Shinodamaki" with Boiled Japanese Mustard Spinach & Young Sardine - 640
- Simmered Miyazaki Wagyu, Lotus Root & Green Pepper in Sweet Soy Sauce - 680
- Fresh Oyster with Sea Urchin & Ikura - 1,200
- Raizan Pork Prosciutto & Potato Salad - 680
- Seasonal Vegetables & Boiled Oimo Pork "Shabu-shabu" Salad - 900
- Ground Meat Stuffed Shiitake Mushroom in Grated Japanese Raddish Sauce - 1,000

Tax not included.



## CHARCOAL GRILL

- Seasonal Vegetables - 1,000
- Kyoto-style Pickled Spanish Mackerel "Sawara Saikyozuke" - 1,200
- Miyazaki Wagyu Beef Loin - 3,500
- Local Conger Eel without Sauce - 1,800
- Red King Crab - 2,400

Tax not included.

# 炭火焼き

季節野菜の炭火焼	一〇〇〇
長崎県産 鯖の西京漬け	一二〇〇
宮崎和牛ロース	三五〇〇
江戸前穴子の白焼	一八〇〇
たらば蟹	二四〇〇

価格は全て税抜き価格です。

# 揚げ物

価格は全て税抜き価格です。

木更津「宝家」名物	あさりの串揚げ	一二〇〇
木更津「宝家」名物	浅利のかき揚げ	一二〇〇
ゴマ鯖のカレー竜田揚げ		一〇〇〇
あおりいかのげそ唐揚げ		九〇〇



## TEMPURA & DEEP FRIED

- Deep Fried Squid Legs "Ikageso Karaage" - 900
- Curry Flavor Fried Blue Mackerel - 1,000
- Clam & Vegetables Tempura "Kakiage" - 1,200
- Deep Fried Clam Skewer "Kushiage" - 1,200

Tax not included.

# 刺身

価格は全て税抜き価格です。

盛り合わせ	本日の内容はスタッフまでお尋ね下さい。	五種 二八〇〇
		七種 三八〇〇



## SASHIMI

- Assorted Sashimi of the day - 5 kinds 2,800 / 7 kinds 3,800

Tax not included.



千葉・木更津  
味処「宝家(たからや)」

明治30年創業の割烹「宝家」は、120年以上の歴史を誇る老舗。  
芸能人などの常連客も多い。  
名物は女優を兼業する若女将とあさり料理。



# 珍味

価格は全て税抜き価格です。

たたみいわしとシラスの沖漬け

六〇〇

ふくや明太子

六〇〇

まぐろ酒盗

五五〇

からすみ

六〇〇

酒盗チーズ

七〇〇



## DELICACIES

Pickled Sardine & Young Sardine - 600

Red Hot Cod Roe "Mentaiko" - 600

Pickled Tuna "Shuto" 550

Japanese Bottarga "Karasumi" - 600

"Shuto" with Cheese - 700

Tax not included.



## SOBA NOODLES & RICE

Hot Soup Soba Noodles - 700

Cold Soba Noodles - 700

Tempura Hot Soup Soba Noodles - 1,300

Cold Soba Noodles & Tempura - 1,300

Dipping Duck Soup with Cold Soba Noodles - 1,100

Young Sardine & Grated Japanese Raddish Cold Soba Noodles - 900

Beaten Egg Soup Soba Noodles - 800

Sea Urchin & Ikura on Rice - 1,300

Earthenware Grilled Rice with Beef Tendon & Green Pepper - 1,000

Tax not included.

# しめ

## 蕎麦・ご飯

価格は全て税抜き価格です。

かけ蕎麦

七〇〇

せいろ蕎麦

七〇〇

天ぷら蕎麦

一三〇〇

天ぷらせいろ蕎麦

一三〇〇

鴨汁せいろ

一一〇〇

シラスおろし蕎麦

九〇〇

九州産「うちのたまご」のかきたま蕎麦

八〇〇

雲丹いくらご飯

一三〇〇

牛スジと甘長唐辛子の陶板やきめし

一〇〇〇

# 甘味

価格は全て税抜き価格です。

季節フルーツと日本酒ゼリー添え

四五〇

黒豆のパンナコッタ

四五〇

ほうじ茶アイス 黒蜜かけ

四五〇



## DESSERTS

Seasonal Fruits & Sake Jelly - 450

Black Soy Bean Panna Cotta - 450

Roasted Green Tea Flavor Ice Cream with Brown Sugar Syrup - 450

Tax not included.