

お料理

## 厳選素材のコース

### 竹取 ~たけとり~

11,000円

アミューズ  
オードブル  
特製はせ川サラダ  
季節のスープ  
厳選黒毛和牛 (フィレ&サーロイン)  
ライス  
デザート

フィレのみにご変更の場合、別途1,000円頂戴致します。

### 源氏 ~げんじ~

15,000円

アミューズ  
オードブル  
特製はせ川サラダ  
季節のスープ  
オマール海老半身  
厳選黒毛和牛赤身  
焼きしゃぶ or すき焼き  
ライス  
デザート

※コースは全て2名様以上からとなります

## 厳選素材のコース

### 今昔 ~こんじゃく~

18,000円

アミューズ  
オードブル  
特製はせ川サラダ  
季節のスープ  
伊勢海老半身 or 鮑  
厳選黒毛和牛 (フィレ&サーロイン)  
焼きしゃぶ or すき焼き  
ライス  
デザート

フィレのみにご変更の場合、別途1,000円頂戴致します。

### 平家 ~へいけ~

25,000円

アミューズ  
オードブル  
特製はせ川サラダ  
季節のスープ  
伊勢海老半身&鮑  
厳選黒毛和牛 (フィレ&サーロイン)  
焼きしゃぶ or すき焼き  
ライス  
デザート

フィレのみにご変更の場合、別途1,000円頂戴致します。

※全国各地より選り抜いた素材を使用したコースです。  
ライスはガーリッククライス、お茶漬けよりお選びください。

## ステーキ

### 牛ステーキ

黒毛和牛フィレ 8,000円

黒毛和牛ロース 7,000円

黒毛和牛赤身 6,000円

黒毛和牛ハンバーグ 2,500円

### 黒毛和牛すきやき・焼きしゃぶ

特選ロース 3,000円

鉄板にて野菜と特製割り下で仕上げます。  
なお、追加の玉子は100円頂きます。

### 黒毛和牛ホルモン

限定タン元 7,500円

当店は、黒毛和牛の中でも厳選されたお肉を使用しております。  
極上の肉の柔らかさと、とろける旨みをご堪能下さい。

## 海鮮・サラダ

### 海鮮

伊勢海老 15,000円

オマール海老 10,000円

黒鮑 時価

鮑 8,000円

天然大車海老1本 時価

帆立 1,800円

### サラダ

特製はせ川サラダ 1,000円

## 一品

焼きチエダーチーズ 1,000円

黒毛和牛ホホ肉のシチュー 3,000円

出汁巻き 1,000円

フォアグラ 2,500円

明太子 (生 or 炙り) 1,000円

馬刺し 2,500円

## 御飯・パン・デザート

### 御飯

はせ川ガーリックライス 1,300円

はせ川オムライス 1,500円

京風茶漬け (塩昆布・へしこ・梅・明太子) 1,000円

---

### サンドウィッチ

タルタルたまごサンド 2,000円

ステーキサンド 5,000円

※サンドウィッチはお持ち帰りいただけます。  
お時間を頂戴いたしますのでご了承ください。4個入り容器代こみとなっております。

---

### デザート

牧場直送アイスクリーム 800円

季節のデザート 1,000円

## その日、 一番の黒毛和牛

毎日、プロの厳しい目で厳選した  
最高の状態の黒毛和牛を  
全国各地から取り寄せております。

あっさりとした肉質。  
フィレは上質な甘みと柔らかさ。  
サーロインは適度なサシ具合。  
是非、ご賞味ください。

※産地より直送。天然素材を使用しております。

※提示価格はすべて税込です。仕入れ価格により変動することもございますのでご了承ください。

## 器のこだわり

当店で扱っております器の一部は、  
陶芸家作家『内田鋼一』氏による  
はせ川オリジナルの器です。  
まったく気取らない器でありながら、  
凛とした雰囲気と  
確かな存在感が伝わって参ります。

青磁の作品では、  
作家『吉川正道』氏によるもので、  
透き通る水のような美しい青磁と白磁、  
シンプルだが洗練されたデザインが  
見る人を落ち着かせます。