

# コース料理

旬の味を愉しむ、和食料理。  
美味におもてなしの心を添えて。

北九州中央卸市場から毎朝仕入れる最高の魚料理と  
国産黒毛和牛のしゃぶしゃぶをはじめとする豪快な肉料理。  
極上の空間で日本料理の醍醐味をお愉しみください。

## 都コース〈釜飯付〉(一人前)

七、〇〇〇円

・先付・御造り・蓋もの

・焼きもの・揚げもの・鍋もの

・ご飯もの・汁もの・デザート

(税込七、七〇〇円)

## 都特上コース(一人前)

一〇、〇〇〇円

・先付・御造り・蓋もの

・焼きもの・揚げもの・和牛しゃぶしゃぶ

・鮭六貫・汁もの・デザート

(税込一一、〇〇〇円)

## 黒毛和牛しゃぶコース(一人前)

八、〇〇〇円

・先付・御造り・椀もの・旬の焼魚

・国産黒毛和牛しゃぶ

・釜飯・デザート

(税込八、八〇〇円)

## 黒毛和牛すき焼きコース(一人前)

八、〇〇〇円

・先付・御造り・椀もの・旬の焼魚

・国産黒毛和牛しゃぶ

・釜飯・デザート

(税込八、八〇〇円)

## 鮭コース(一人前)

一三、〇〇〇円

・先付・御造り・椀もの・旬の焼魚

・鮭十二貫・デザート

(税込一三、二〇〇円)

その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

# 御造り

刺身は鮮度が命。毎朝仕入れた新鮮な魚を  
熟練の職人がその場で捌き、ご提供しております。



刺身の階段盛合せ

刺身の盛合せ 五点盛

二、〇〇〇円  
(税込二、二〇〇円)

刺身の盛合せ 七点盛

三、〇〇〇円  
(税込三、三〇〇円)

刺身の階段盛合せ

五、〇〇〇円  
(税込五、五〇〇円)



都の玉手箱

都の玉手箱

八、〇〇〇円  
(税込八、八〇〇円)

本ふぐ刺し

三、五〇〇円  
(税込三、八五〇円)

車海老おどり (二尾)

一、六〇〇円  
(税込一、七六〇円)

国産生うに刺し

半枚 三、五〇〇円  
(税込三、八五〇円)

一枚 七、〇〇〇円  
(税込七、七〇〇円)

イカ活造り・後造り(塩焼き)・天ぷら

※イカの大きさによって価格が変わります。  
スタッフまでお問い合わせください。

※入荷のない日もございます。

二、八〇〇円  
(税込三、〇八〇円)

写真はイメージです。その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

# 揚げ物

車海老の天ぷら

二尾

一、六〇〇円  
(税込一、七六〇円)

車海老と季節野菜の天ぷら盛合せ

一、五〇〇円

(税込一、六五〇円)

本ふぐあらの唐揚げ

一、四〇〇円

(税込一、五四〇円)

# 焼き物

サザエのつぼ焼

一、三〇〇円

(税込一、四三〇円)

黒毛和牛の朴葉焼き

三、〇〇〇円

(税込三、三〇〇円)

〈国産〉

黒毛和牛サーロインステーキ「150g」

五、〇〇〇円

(税込五、五〇〇円)



黒毛和牛の朴葉焼き  
鉄板に朴葉ことのせ  
焼き上げてから  
お召し上がりください。

# 鮓

「都」で味わう、本格赤酢鮓。  
職人の巧みな技で握った至極の逸品をご堪能ください。

にぎり八貫

三、二〇〇円  
(税込三、五二〇円)

にぎり十貫

四、〇〇〇円  
(税込四、四〇〇円)

国産ウニと大トロ入り  
にぎり十二貫

六、〇〇〇円  
(税込六、六〇〇円)

## 鮓単品 (一貫)

黒毛和牛の炙り

六〇〇円  
(税込六六〇円)

車海老にぎり

八〇〇円  
(税込八八〇円)

国産ウニ軍艦

一、二〇〇円  
(税込一、三二〇円)

とろ鉄火巻き

一、五〇〇円  
(税込一、六五〇円)

その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

# しゃぶしゃぶ

国産黒毛和牛独特の上質な香りと旨み、上撰豚のとろけるような赤みの食感と甘みを堪能できる特選しゃぶしゃぶ。当店オリジナル秘伝のたれで、ご堪能ください。

## 上撰豚しゃぶ(一人前)

- ・国産上撰豚「100g」
- ・野菜盛り合わせ
- ・たれセット

二、〇〇〇円  
(税込二、二〇〇円)

## 黒毛和牛しゃぶ(一人前)

- ・国産黒毛和牛「100g」
- ・野菜盛り合わせ
- ・たれセット

三、五〇〇円  
(税込三、八五〇円)

## 黒毛和牛しゃぶ&上撰豚しゃぶ(一人前)

- ・国産黒毛和牛・上撰豚
- ・野菜盛り合わせ
- ・たれセット

四、五〇〇円  
(税込四、九五〇円)

# 鍋物

きめが細かく、柔らかい肉質が繊維にバランスよく織り込まれた国産黒毛和牛を、贅沢な「すき焼き」でどうぞ。

## 黒毛和牛すき焼き(一人前)

- ・国産黒毛和牛「100g」
- ・野菜盛り合わせ
- ・赤玉子(一個)

三、五〇〇円  
(税込三、八五〇円)

その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

追加メニュー・お食事

〈国産〉

上撰豚ロース

〔100g〕

一、四〇〇円

(税込一、五四〇円)

しやぶしやぶ餅

三〇〇円

(税込三三〇円)

葛きり

三五〇円

(税込三八五円)

きしめん

三五〇円

(税込三八五円)

〈国産〉

黒毛和牛ロース

〔100g〕

二、七〇〇円

(税込二、九七〇円)

雑炊セット

四〇〇円

(税込四四〇円)

野菜盛合せ

五八〇円

(税込六三八円)

土鍋ごはん

一、〇〇〇円

(税込一、一〇〇円)

赤だし(へじゅんさい)

四〇〇円

(税込四四〇円)

茶碗蒸し

五〇〇円

(税込五五〇円)



# 葉物

ふぐ皮サラダ

八五〇円  
(税込九三五円)

都の海鮮サラダ

一、八〇〇円  
(税込一、九八〇円)

# 酢の物

もずく酢

四〇〇円  
(税込四四〇円)

ふぐ皮ポン酢

六五〇円  
(税込七二五円)

# デザート

本日のアイス

四〇〇円  
(税込四四〇円)

その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。