

コース料理

要予約

わだつみコース

「花車」

税込 八八〇〇円

はなぐるま

花車

季節の流れ 時の流れ

流れを感じるのが

和食のコース料理

築七〇年の空間とともに

前菜 無物椀 向付け 焼き物
鉢物 揚げ物 お食事 水菓子



神を招き

たくさんの幸を招く
女の子の着物の柄には
よく使用されるのは
娘の幸福を願う想いから
車にのる花にも意味があります。

わだつみは食事で

お客様に口福（こうふく）が
訪れる事を願い

コース名にいたしました

かごめ

籠目

要予約

わだつみコース

「籠目」

税込 一三〇〇〇円

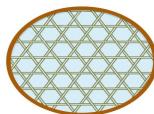
力ウンター限定

江戸三昧コース

（天麩羅・蕎麦・寿司をメインとしたコース）

三立て 「揚げ立て」 「茹で立て」 「握り立て」

カウンターだからこの贅沢が味わえる。



江戸切子の代表的な柄にも

使用される紋様

竹で編んだ網の目のことを言い
それが六芒星の形になるため
邪氣を払うとされます。

花ぐるまの着物の柄も

竹で編んだ籠目が

下敷きに使われます

邪氣を払い

口福が訪れる事を願い

コース名としました

前菜 無物椀 向付け 烧き物

お凌ぎ 揚げ物 お食事 水菓子

そばまえ（そばの前にちょいと）



税込み

わだつみ特製

六 口 口 円

焼き味噌

達磨翁から伝授、西京味噌を使用
葱や鰹節、蕎麦の実の入った旨味たっぷり

税込み

摘みあげ湯葉の

八 口 口 円

お刺身

国産大豆100%使用の

香り高い湯葉

税込み

力みナリ

五 口 口 円

こんにゃく

焚く時に力みナリが落ちたような、
ちよつとピリ辛でににくい奴

税込み

細もずくの

五 口 口 円

酢の物

能登の細もずくを使った

針生姜入りの酢の物です

玉子

(何を巻きましょう)

税込み

タネも仕掛けもない

九口口円

出汁巻き玉子

鰯かおる出汁と合わせて

卷いたシンプルな出汁巻き玉子

税込み

鰯の蒲焼を巻いた

一五口口円

出汁巻き玉子

鰯の蒲焼きを芯に巻いてます。

玉子と鰯の相性をお楽しみください

税込み

海老の天ぷらを巻いた

一三口口円

出汁巻き玉子

美味しいエビの天ぷらを

玉子で巻くとさらに美味しくなります。

税込み

明太子を巻いた

一一口口円

出汁巻き玉子

卵と卵のコラボレー シヨン

お酒がすすみます。

肴（人間を駄目にするツマミ）

税込み

このわたとホヤで作った 七口口円

バクライ

知る人ぞ知る 絶品珍味

ホヤの形が機雷に似ていることからこの名前が！

税込み

福井県 日向の 九口口円

かあちゃんが作つたへしこ

有機栽培の米ぬかと自家製の唐辛子を使った

かあちゃんこだわりの逸品を炙ります

税込み

バターと塩辛をのせた 七口口円

イレカのめざめ

ご存知のじやがバタの塩気を塩辛で

「イシカのめざめ」の甘さとホクホクが抜群に合います

税込み

酒盗クリームチーズと 六口口円

板麩煎餅

鰯の酒盗とマスカルポーネを和えた

最高の逸品を板麩煎餅で

火田

(野菜料理)



グリーンサラダ

七口円

税込み

塩麹の香り

特製の塩麹ドレッジングで

新鮮な胡瓜とレタスとブロッコリーのサラダ

トマトサラダ

一口円

税込み

糖度の高いアーモンドマトに
軽く茹でた九条ネギを添えて

きのこ達の豆腐サラダ

九口円

税込み

野菜の豆腐サラダを

温かいきのこあんかけにしました

遊 （仕事も遊びも真剣に）

税込み

きつねがチーズに 九口口円 恋をした

京揚げに紀州梅と紫蘇をのせ

チーズをのせて焼いた和風ピツツア

税込み

天ぷら屋さんの 八口口円

お好み焼き

白葱と牛蒡のかき揚げを

お好み焼き風に味付けします。痛みつきになります

税込み

ミニ二条碗蒸し 八口口円

三種盛り

雲丹いくら フォアグラオレジ
マスカルポーネキヤビア

天ぷら

(天ぷらは蒸し料理である)

税込み

海三種 その1

一九口円

わだつみ厳選の食材で

その日の仕入れによって変わります

税込み

海三種 その2

一九口円

わだつみ厳選の食材で

その日の仕入れによって変わります

税込み

畳六種盛り

一口口円

蓮根 小茄子 南京

人参 推茸 胡瓜



季節や入荷状況によつて

内容が変動いたします

焚き物



税込み

蓮根まんじゅう

八口円

きのこあんかけ

蓮根でつくった饅頭に

きのこあんかけにしました。生姜の香りとともに

税込み

ネギたつぶり

九口円

牛すじ土手煮

牛すじを柔らかくお味噌でコトコト煮込み

たつぶりの青ネギをのせました

税込み

鴨とネギの

小鍋仕立て

一五口円

岩手鴨とたつぶりのさらし葱で

鴨鍋にしました。

税込み

うなぎの

柳川小鍋

一五口円

うなぎと牛蒡をお出汁で炊いて

絶妙に玉子でとじました。

炙り物

ネギを背負つた

一六口円

鴨照り焼き

岩手鴨を照り焼きにして焼き葱を添えます

ピリッと山椒がたまらない

税込み

和牛イチボ肉

九五口円

串焼き

牛一頭からたつたの3%しか取れない

希少部位の旨味のある赤身肉

税込み

銀だらの

一三五口円

西京焼き

脂ののった銀だらを

特製の味噌に漬け込みました

税込み

金太郎（イワシ）の

八口円

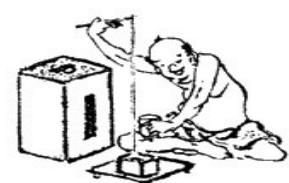
一夜干し

岸和田ブレンドの丸々太った

イワシの一夜干し



冷たいお蕎麦



税込み

もりそば

打ち立て 茹で立ての

香り高いお蕎麦をこだわりの汁で

税込み

九条葱の

冷かけそば

絶妙にさつと茹でた

たっぷりの九条葱を柚子胡椒で



九口口円

一四五口円

冷かけそば

絶妙にさつと茹でた

たっぷりの九条葱を柚子胡椒で



一一口口円

冷かけそば

絶妙にさつと茹でた

たっぷりの九条葱を柚子胡椒で



一九口口円



税込み

鬼おろしと山葵を和えました

鼻に抜ける風味と食感を

鴨せいろ

身厚で旨味の強い岩手鴨を使用

冷たいそばを温かい汁で

温かいお蕎麦



税込み

かけそば

香り高く風味豊かな

後味をひくお出汁で

税込み

九条葱そば

一四五円



たっぷりの九条葱と

柚子胡椒の相性を

税込み

玉子とじそば

一一〇円



ふわふわで絶妙に閉じた
玉子が優しい味に

税込み



鴨南蛮そば

一九〇円

身厚で旨味の強い岩手鴨

後味ひくお出汁と絶妙に



天ぷらそば

税込み

海老天ぷらそば（温・冷）

一九口口円

海老2本と野菜の天ぷら付き
天ぷらそばの定番

税込み

野菜天ぷらそば（温・冷）

一五口口円

九種類の野菜を天ぷらに
彩りと畑の香りをお楽しみください

税込み

海老のかき揚げそば（温・冷）一九口口円

海老と三つ葉をふんわり

そしてカリツとかけ揚げにしました。



飯 粒

(小腹の足しにちょい飯)



海老天ばらちよい丼

税込み



七七口円

焦がし醤油で

カツトした海老の天ぶらがのつたちよい飯

税込み

和牛イチボちよい丼

税込み

九九口円

和牛のあっさりした赤身肉を使用
ステーキちよい飯



卵かけご飯

税込み

四口口円

わだつみ特製かつおの生姜ふりかけ
新しい玉子かけちよい飯



デザート

チヨコ餅

五口口円
税込み

抹茶と大吟醸

吉野葛で練りこんだチヨコレート

抹茶と日本酒大吟醸

クレーマカタラーナ 五口口円
税込み

クレームブリュレのアイス

表面はキャラメリゼで食感をお楽しみください

抹茶ワルベ

税込み

五口口円

濃厚で程よい甘さで

苦味を楽しめます

税込み

木ノ実寄せ

六五口円

五種類の木の実を黒糖でキャラメリゼ アーモンド くるみ

マカダミアシナツツ ピスタチオ ドライイチジク