

【否否三杯】

Iyaiya Sanbai

「いやいやあ〜」と  
辞退しながらも、  
勧められるままに  
つい酒を飲み  
過ぎしてしまうこと

否否三杯

ついつい

もう一杯…

料理監修

# 中東篤志

Asushi Nakahigashi

今回は世界中から美味しい物が集まる東京において  
あえてシンプルに米と酒をテーマにし、  
お昼はご飯に合うスタイルで  
夜は国産の様々なアルコール類と共に  
日本の食の素晴らしさを再認識して頂ければ幸いです。

青山のビジネス街で“否否”“と言いながら、  
三杯、四杯とついつい御飯やお酒がすすむ、  
そんな楽しくも落ち着ける『否否三杯』を  
是非お楽しみ下さい。



京都市出身。代々料亭を営んでいる家系に生まれる。12歳の頃から、父である京都の名店「草喰なかひがし」の主人・中東久雄氏のもとで料理を学び始める。高校卒業後、バスのフィッシングのプロを目指すため、アメリカへ移住。しかし23歳になる頃、料理人の家庭で育ったという自分自身のバックグラウンドを意識し始め、料理の道への復帰を決意する。6年間に渡り、ニューヨークにある精進料理店「嘉日(Kaisitsu)」の副料理長兼GMを務める。嘉日にてカウンター越しのお客様へ日本食の意味を説明する喜びと楽しさを見出し、日本で育まれる飲食文化の海外発信に専念するため、カリナリーディレクター (Culinary Director) として One Rice One Soup Inc. を設立。現在はニューヨークと京都を拠点に日本食のポップアップイベントの企画や飲食店のプロデュース、食からの地域創生事業などを手がけている。

# 先ずは

価格は全て税抜きです  
サービスク5%を頂きます  
当店では国産米を使用しております

揚げ里芋

*Fried Taro*

580

秋冬に美味しい

法蓮草胡麻和え

*Boiled Spinach Dressed with Tofu-Sesame Puree*

530

いぶりがっこポテサラ

*Potato Salad with Smoked Daikon Pickles*

730

女将イチ押し

おから

*Simmered Tofu curd lees with root vegetables*

480

厚揚げ豆腐

*Thick Deep - fried Tofu*

630

雑魚も食べられる大根の炊いたん

*Simmered Daikon-radish with Small Sardine*

480

ひじき

*Simmered Hijiki-seaweed with Root Vegetables*

430

たまこんにやく

*Tama Konnyaku*

580

鶏の肝煮

*Soy Simmered Chicken Livers*

530

自家製すくい豆腐

*Homemade tofu*

680

ご注文後に蒸し上げますため  
15分程お時間いただきます

# 肴

本日の干物炙り

*Today's Himono-Dried Fish*

スティック野菜香味噌添え

*Stick Vegetables with Seared Kohmi-Miso*

時を食べる

鯖へしこの炙り

*Rice bran cured Mackerel with Grated Daikon-radish*

生麩は京生麩の専門店 麩喜加さんより

京生麩の田楽く木の実味噌く

*Grilled Namayu-Gluten topped with Mixed Nuts Miso*

@ 雲丹牛肉

*Sea Urchin and Seared Beef with Hash Brown*

お漬物盛り合わせ

*Assorted pickles*

# 炭

鯖味噌漬け焼き

*Miso Cured Spanish Mackerel*

塩麩漬

豚バラの炭火焼き

*Pork Belly with seasonal Vegetables*

@ 鴨の炭火焼き

*Duck Breast with Seasonal Vegetables*

旬野菜の丸焼き

*Seasonal Vegetables*

650

530

680

850

1300

550

1100

1400

2400

750

# お野菜

## 温玉と葉野菜サラダ

*Green Vegetables with Soft Boiled Egg*

野菜出汁と野菜の旨味 野菜づくしでお楽しみください

900

## ② 十五種野菜鉢 くノンオイル仕立て

*15 Kinds of vegetable Salad ~Non-oil Dressing~*

1200

# 冷々

## 鰯のなめろう

*Miso Flavored Horse Mackerel Tartar*

880

## 鮪納豆

*Tuna' n Natto*

880

## 旬のお造り

*Seasonal sashimi*

880

## 本日のお刺身三点

*3 kinds of sashimi*

2000

# 熱々

## ② 地あじフライ

*Panko Fried Horse Mackerel with White Miso Sauce*

680

## ごぼうの唐揚げ

*Fried Burdock root*

580

## ② 手羽の白味噌辛揚げ

*Spicy Miso Wings*

800

## 京都の定番

## ② ビーフカツ

*Wagyu Beef Cutlets*

2600

## 牛すきやき

*Wagyu Beef Sukiyaki*

2800

価格は全て税抜きです  
サービス料5%を頂きます  
当店では国産米を使用しております



晴れの日に

◎ 高松の鯛濱焼き

*Sea bream grilled with salt*

9800



京の米老舗

〆 八代目儀兵衛さん監修

東京の水に合ったお米を時期ごとに  
味の個性やバランスをみながら  
二種をブレンドし羽釜で炊き上げます



◎ つどつど炊き上げる釜炊きご飯

*Cooked Rice in Iron Rice Pot*

680

◎ 牛肉とごぼうの炊き込みご飯

*Cooked Rice with Beef and Burdock Root in Iron Rice Pot*

1200

ご注文後に炊き上げますため  
30分程お時間いただきます

具だくさんの汁物

580

*Miso Soup with Array of Root Vegetables*

小さいすきやき丼

1100

*Small sukiyaki rice bowl*

小さいたまご丼

680

*Small Tamago-Egg Rice Bowl*

お茶漬け：：へしこ・梅・海苔

580

*Chazuke-Rice / Heshiko / Ume / Seaweed*

価格は全て税抜きです  
サービス料5%を頂きます  
当店では国産米を使用しております