

# 千の庭

鮮魚と地鶏

職人が丹精こめて  
作る料理と美酒で  
千の庭でのひと時を  
ご堪能ください。



\*別途チャージ料 [420円（税込462円）／20歳未満を除く] を頂戴しております。予めご了承ください。  
\*20歳未満および車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール販売は固くお断りしております。

# 鮮魚

自慢の海の幸。

お造り 三種 盛り合わせ

一、二〇〇  
(税込一、三二〇)

五種 盛り合わせ

一、八〇〇  
(税込一、九八〇)

七種 盛り合わせ

二、二〇〇  
(税込二、四二〇)

## 本日の鮮魚

◆ おすすめ別メニューを  
ご覧ください。



画像はイメージです。  
季節により内容は変更いたします。  
詳細はスタッフにお尋ねください。

# 阿波尾鶏



## 串焼き

### 串焼き盛り合わせ

一本四〇〇  
(税込一、五四〇)

【塩・タレからお選びください。】

もも串 一本二四〇  
(税込二六四)

ねぎ身串 一本二四〇  
(税込二六四)

ハツ串 一本二四〇  
(税込二六四)

砂肝串 一本二四〇  
(税込二六四)

レバー串 一本二四〇  
(税込二六四)

鶏皮串 一本二四〇  
(税込二六四)

## 白レバー

希少部位

数量限定 白レバー串 一本二五〇  
(税込二七五)

白レバリーは、普通のレバーに比べ、  
脂肪分が多いため、臭みが少なく、  
口当たりが滑かなのが特徴です。



\*時期によって入荷が無い場合がございます。

徳島県の名産「阿波尾鶏」。  
自然に恵まれ、ゆったりとした環境の中で  
七十五日以上かけて丹念に飼育された地鶏です。  
適度な柔らかさ、もっちりとした食感に加え、  
甘味とコクがあります。



# 阿波尾鶏

阿波尾鶏 極み粗挽き  
旨味つくね

六二〇  
(税込六八二)

徳島県の名産「阿波尾鶏」。  
自然に恵まれ、ゆったりとした環境の中で  
七十五日以上かけて丹念に飼育された地鶏です。  
適度な柔らかさ、もっちりとした食感に加え、  
甘味とコクがあります。



阿波尾鶏 八幡巻

七八〇  
(税込八五八)

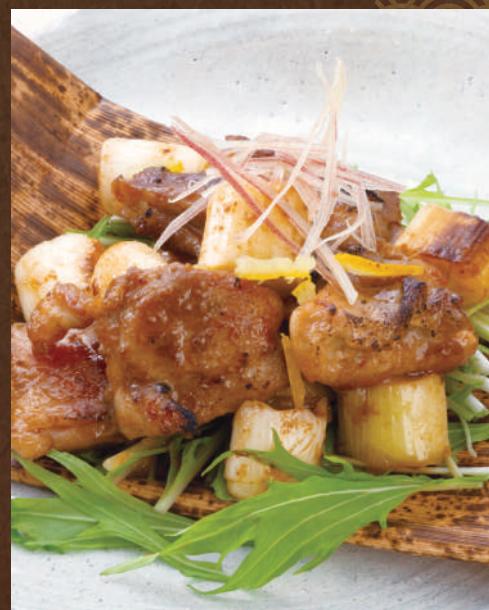
阿波尾鶏 皮ぽん酢

四二〇  
(税込四六二)



阿波尾鶏 ぼんじり岩塩焼き  
徳島すだちポン酢

五九〇  
(税込六四九)



阿波尾鶏 もも肉の  
白レバーソース焼き  
七二〇  
(税込七九二)

阿波尾鶏

## 土鍋まぶし

一、四五〇

(税込一、五九五)



阿波尾鶏  
砂肝の

塩レモンアヒージョ

六二〇  
(税込六八二)

希少部位  
阿波尾鶏 はらみの唐揚げ  
四九〇  
(税込五三九)

はらみは1羽から4g～10g程しかとれない希少部位です。



阿波尾鶏 ささみ梅紫蘇チキン南蛮

六八〇  
(税込七四八)

# 酒肴

まずは、これをあてに一杯。

スモークサーモン

七二〇

(税込七九二)



ローストビーフ

八五〇

(税込九三五)



海鮮とクリームチーズの  
湯葉巻き

八二〇

(税込九〇二)



牛生ハムユッケ

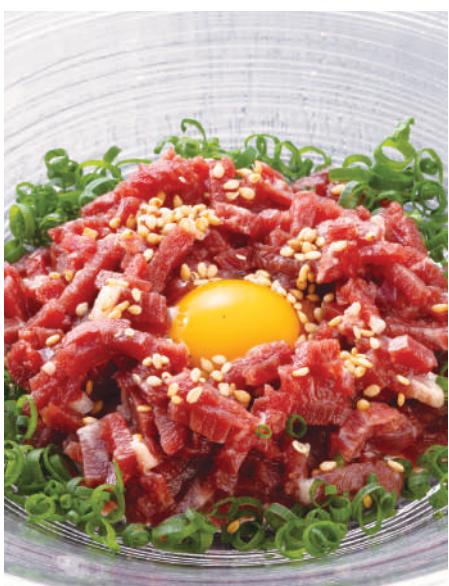
八九〇

(税込九七九)

北海道産  
つぶわさび

四六〇

(税込五〇六)



螢烏賊黒造り

四二〇

(税込四六二)

胡瓜ステイック

酒盃チーズ

四八〇

(税込五二八)

枝豆の風味漬け

四九〇

(税込五三九)

漬物盛り合わせ

五〇〇

(税込五五〇)

# 旬菜

二年熟成

手毬。ボテトサラダ

七二〇

(税込七九二)



唐墨大根サラダ

七二〇

(税込七九二)

千の庭風 シーザーサラダ

七二〇

(税込七九二)

クルトンの代わりにお麩を揚げた  
「フルトン」をトッピングしました。

トマトと冷製豚しゃぶサラダ

七五〇

(税込八二五)



千の庭風 シーザーサラダ



トマトと冷製豚しゃぶサラダ



北海道産大豆

すくい豆腐

五五〇

(税込六〇五)

北海道産大豆  
造りたて杵豆腐

六〇〇

ご注文を頂いてから豆腐を造ります。



# 豆富

当店自慢のこだわり抜いた逸品です。

# 焼物

季節の鮮魚と野菜の  
串焼き五種盛り

一、三八〇  
(税込一、五八〇)



画像はイメージです。  
季節により内容は変更いたします。  
詳細はスタッフにお尋ねください。

特大 緹ほつけ

片身

一尾 九〇〇  
(税込九九〇)

一尾 一、七八〇  
(税込一、九五八)

炙りえいひれ

五九〇  
(税込六四九)

京都九条葱 一口ぎょうざ

七〇〇  
(税込七七〇)

焼きたて 出汁巻き玉子

生海苔あん掛け

六八〇  
(税込七四八)

焼きたて 出汁巻き玉子

六〇〇  
(税込六六〇)

板尾揚げ

生ハムとアボカドのピザ

七〇〇  
(税込七四八)

湯葉と長芋のチーズ焼き

六八〇  
(税込七四八)



板尾の  
肉厚油揚げ  
葱挟み焼き

七〇〇  
(税込七七〇)

板尾揚げは新潟県板尾の  
名産品で通常の油揚げの  
約三倍の大きさです。  
ふくらと香ばしく  
焼き上げました。



# 石焼

牛たん 杉板焼き

一、四八〇

(税込一、六二八)



# 蒸し 煮込み

穴子の飯蒸し  
べっこう餡かけ

六二〇

(税込六八二)



和牛スジの煮込み

五八〇

(税込六三八)

もつ煮込み

六九〇

(税込七五九)



特選

# しゃぶしゃぶ

千の庭の素材を活かした  
「しゃぶしゃぶ」をお楽しみください。

和牛

100g 二、〇〇〇  
(税込二、二〇〇)

肩ロース

和牛しゃぶしゃぶ

鮮魚

価格はスタッフに  
お尋ねください。

旬鮮魚の海鮮しゃぶしゃぶ

追加のトッピング

◆和牛  
肩ロース

100g  
一、五〇〇  
(税込一、六五〇)

◆野菜盛り

四五〇  
(税込四九五)

◆〆の  
うどん又は雑炊

二八〇  
(税込三〇八)



スープを  
一つお選び  
頂けます。

定番  
昆布出汁  
ポン酢・葉味付き

シンプル  
醤油スープ

旨味  
旨塩スープ

三田ばさら監修

# 和牛トマトすき焼き

※二名様よりご注文を承ります。

一名様分 二、四八〇  
(税込二、七二八)

ミシュラン1つ星を3年連続で獲得した  
「日本料理 三田ばさら」 本店監修、

伝統的な技法の中に、トマトやニンニク、  
オリーブオイルを使って仕上げる

名物料理『トマトすき焼き』を  
千の庭でお楽しみください。

日本料理 三田ばさら



※写真は二名様分です。



# 揚物

旬野菜の  
天婦羅盛り合わせ

八八〇  
(税込九六八)



帆立貝の生海苔揚げ

六三〇  
(税込六九三)



アボカドの天婦羅

スモークサーモン巻き  
六二〇  
(税込六八二)



大和芋のふわり揚げ

七二〇  
(税込七九二)



若鶏の唐揚げ

おろしそばん酢添え  
六二〇  
(税込六八二)

フライドポテト

和風スパイス和え  
五〇〇  
(税込五五〇)

# 食事

しつかり  
召し上がりたい方へ。

## 土鍋

北海道産  
干し貝柱の土鍋御飯

一、六五〇  
(税込一、八一五)

北海道産帆立の旨味が染み込んだ御飯は絶品です。



## 飯

焼きおにぎり  
鰯味噌添え

五五〇  
(税込六〇五)



イクラと雲丹と唐墨の  
餡かけ玉子丼 八八〇  
(税込九六八)



## 唐墨そば

七八〇  
(税込八五八)



和牛スジ石焼きご飯 八〇〇  
(税込八八〇)

熱々の石焼きご飯を  
混ぜて召し上がりください。



## お茶漬け

梅／鮭 各五〇〇  
(税込五五〇)

# 甘味

千の庭の  
甘味は別腹。  
食後のお楽しみ。

北海道産あずき使用  
あんこフォンデュ

七六〇  
(税込八三六)

北海道産

炙りチーズケーキ

五八〇  
(税込六三八)

チョコパフェ  
ブラウニー添え

五六〇  
(税込六一六)

炙りチーズケーキ

抹茶アイス

京都宇治  
森半

三八〇  
(税込四一八)

フォンダンショコラ  
バニラアイス添え

五六〇  
(税込六一六)



あんこフォンデュ

バニラアイス

三五〇  
(税込三八五)



チョコパフェ  
ブラウニー添え

五二〇  
(税込五七二)

抹茶パフェ

京都宇治  
森半

抹茶使用

五二〇  
(税込五七二)



北海道産生クリーム使用  
力タラーオ

五二〇  
(税込五七二)

# ソフトドリンク

## ノンアルコールカクテル

オレンジジュース

三四〇

柚子カルピス

四五〇

グレープフルーツジュース

三四〇

トマトジュース

三四〇

カルピスウォーター

三四〇

カルピスソーダ

三四〇

ペプシコーラ

三四〇

ジンジャーエール

三四〇

まるで梅酒なノンアルコール

四五〇

「ウーロン茶」「緑茶」「ほうじ茶」などの

『お茶』につきましては、

次のページをご覧ください。



柚子コンク+カルピスソーダ

四五〇

シトラスコーラ

四五〇

コーラ+レモンコンク  
+柚子コンク+ライム

瀬戸内レモンコンク使用  
瀬戸内レモネード

四五〇

瀬戸内レモンコンク  
+ソーダ+レモン

口ツクまたはソーダ割り



四五〇

# お茶

ノンアルコール

## ウーロン茶

三四〇  
(税込三七四)

## ホットウーロン茶

三四〇  
(税込三七四)

## 黒ウーロン茶

三四〇  
(税込三九六)

## アイス抹茶

三四〇  
(税込三九六)

## 玄米緑茶

三四〇  
(税込三七四)

## ほうじ茶

三四〇  
(税込三七四)

## 抹茶ミルク

三四〇  
(税込三九六)

## ほうじ茶ミルク

三四〇  
(税込三九六)

## ジャスミン茶

四〇〇  
(税込四四〇)

ポツトでご提供いたします。

# 天空の抹茶

山間地域で育てられた抹茶の原料となる  
「碾茶(てんぢゃ)」を、丁寧に微粉末化した抹茶です。

山間地茶園のお茶の特徴として

強い香氣があり、緑色が濃く、

優しい甘みと濃厚な旨みが上げられます。

濃厚な抹茶の風味をお楽しみください。



# 茶割り 焼酎割り

\*焼酎ダブルは一五〇円(税込一六五円)増

抹茶割り 五百〇円  
(税込五百〇)

ほうじ茶割り 四八〇円  
(税込五二八)

玄米緑茶割り 四八〇円  
(税込五二八)

ウーロン茶割り 四八〇円  
(税込五二八)

ホットウーロン茶割り 四八〇円  
(税込五二八)

黒ウーロン茶割り 四八〇円  
(税込五二八)

ブラックティーサワー 五百〇円  
(税込五百〇)



※写真はイメージです。

# サワー・焼酎割り

\*焼酎ダブルは一五〇円(税込一六五円)増

生搾りレモンサワー 五五〇  
(税込六〇五)



## ハイボール

\*角ハイボールダブルは二〇〇円(税込二三〇円)増

角ハイボール 五〇〇  
(税込五五〇)

角ハイ ジンジャー＆ライム 五二〇  
(税込五七二)

瀬戸内レモン生姜サワー 四八〇  
(税込五二八)

カルピスサワー 五〇〇  
(税込五五〇)

トマトジュース割り 五〇〇  
(税込五五〇)

ブルーベリー シールド乳酸菌<sup>®</sup>入り 五〇〇  
(税込五七二)

角ハイ 柚子はちみつ 五二〇  
(税込五七二)

角ハイ 柚子はちみつサワー 五〇〇  
(税込五五〇)

津軽りんごサワー 五〇〇  
(税込五五〇)

## 数量限定

プレミアム

山崎ハイボール

九五〇  
(税込一〇四五)

# ビール

生ビール (中瓶) 六〇〇  
(税込六六〇)  
冷やした陶器でお持ちいたします。

瓶ビール (中瓶) 六八〇  
(税込七四八)  
キリン一番搾り

ノンアルコール・ビールティースト 飲料  
キリングリーンズフリー 四七〇  
(税込五一七)



## ジン

ロックまたはソーダ割りより  
お選びください。

クラフトジン 六



## シングル

七二〇  
(税込七九二)

## ダブル

九二〇  
(税込一〇一七)

産直 青森りんご果汁使用

津軽りんごサワー

五〇〇  
(税込五五〇)

産直 高知馬路村産ゆず使用

すだちサワー

五〇〇  
(税込五五〇)

産直 徳島すだち果汁使用

ブルーベリーサワー

五〇〇  
(税込五五〇)

産直 高知馬路村産ゆず使用

柚子はちみつサワー

五〇〇  
(税込五五〇)

# 果実酒

ロックまたはソーダ割りより  
お選びください。



産直 高知 馬路村産ゆず使用

## 小左衛門 純米ゆず酒 岐阜

五〇〇  
(税込五五〇)

口に含んだ瞬間に、やさしい甘味と  
爽やかなゆずの香りが広がる美味しさです。

## にごりすだち酒 徳島

五〇〇  
(税込五五〇)

徳島県特産の厳選した若いすだち果汁を  
ふんだんに使用。爽快な酸味と清涼感あふれる  
香りが特徴。

## 甘酒仕込みりんごまんさく 秋田

五〇〇  
(税込五五〇)

秋田の紅玉を使用したお酒。リンゴの  
甘酸っぱさと甘酒のハーモニーを  
お楽しみください。

## 京都柚子酒

五〇〇  
(税込五五〇)

甘酸っぱく濃厚な風味を持つ水尾の柚子と  
本格麦焼酎を使用した味わい深いお酒です。

## 京都千年抹茶酒

五〇〇  
(税込五五〇)

日本酒仕込みの抹茶酒。柚子の酸味を  
ほんのり感じ、抹茶の深みが感じられるお酒です。

京都産 抹茶使用



## 紅茶梅酒 大分

六五〇  
(税込七一五)

上品な梅の優しい香りに加え、紅茶の程良い  
味わいと香りが口いっぱいに広がります。

紀州

## 完熟みかん梅酒

和歌山 五〇〇  
(税込五五〇)

南高梅を使用して漬け込んだ梅酒に、  
有田みかん100%果汁を加えることで  
フレッシュな香りと味が楽しめます。

## 梅酒 飲みくらべセット

八〇〇  
(税込八八〇)

おすすめのこだわり梅酒を、  
当店で三品厳選してお持ちいたします。

# 梅酒

ロックまたはソーダ割りより  
お選びください。

## 梅のかほり 山口

五〇〇  
(税込五五〇)

三年熟成の米焼酎で仕込まれた梅酒です。  
梅本来の甘みと旨味を感じさせてくれます。



銘柄「晴耕雨讀」の蔵で生まれた

## 角玉梅酒 鹿児島

五〇〇  
(税込五五〇)

昔ながらの梅酒です。上品な香り・甘み・コクの  
調和は「さすが!」の一言。



## こそのかげ 景虎梅酒 新潟

五〇〇  
(税込五五〇)

こしのかげとら  
糖分を控え、すっきりとした  
味わいに仕上げています。梅の酸味が  
心地よく、食中酒としておすすめです。

## しそ梅酒 福岡

五二〇  
(税込五七二)

紫蘇の香りが爽やかな梅酒です。  
リキューの感覚でお楽しみください。

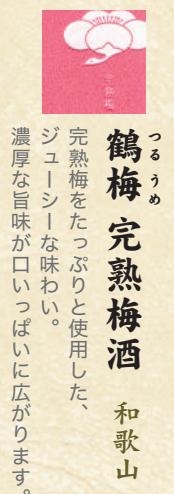
## レモンとジンジャーメーカー

五〇〇  
(税込五五〇)

梅とレモンの爽やかさの後につけるジンジャーの  
スペイシーな刺激が心地よい大人の梅酒です。

## 鶴梅 完熟梅酒 和歌山

五〇〇  
(税込五五〇)



つるうめ  
梅とレモンの爽やかさの後につけるジンジャーの  
スペイシーな刺激が心地よい大人の梅酒です。

## ジンジャーメーカー

五〇〇  
(税込五五〇)

梅とレモンの爽やかさの後につけるジンジャーの  
スペイシーな刺激が心地よい大人の梅酒です。

梅とレモンの爽やかさの後につけるジンジャーの  
スペイシーな刺激が心地よい大人の梅酒です。





# カクテル

カシスベース

カシスソーダ

五〇〇  
(税込五五〇)

カシスウーロン

五〇〇  
(税込五五〇)

カシスオレンジ

五二〇  
(税込五七二)

カシスグレープフルーツ

五二〇  
(税込五七二)

カンパリベース

五〇〇  
(税込五五〇)

カンパリソーダ

五二〇  
(税込五七二)

カンパリグレープフルーツ

五二〇  
(税込五七二)

ピーチベース

ピーチファイズ

五〇〇  
(税込五五〇)

ピーチリキュー

ル+ソーダ

ピーチティーソーダ

五〇〇  
(税込五五〇)

モスコミュール  
ウォッカ+ジンジャーエール

五〇〇  
(税込五五〇)

ビールベース

レッドアイ

六〇〇  
(税込六六〇)

ビール+トマトジュース

シャンディガフ

ビール+ジンジャーエール

六〇〇  
(税込六六〇)

スピリッツベース

ファジーネーブル

五二〇  
(税込五七二)

ピーチリキュー+オレンジジュース



# ワイン



b.io

## オーガニックワイン ビブントイオ

bevo bio（私はビオ＝有機ワインを飲みます）という意味がこめられています。  
「人・環境、そしてワインが調和して共存し続けられる未来を目指す」という  
ミッションを掲げ、ラベルにはブドウ畠を取り囲む環境にとって  
重要な存在である昆虫たちの姿が描かれています。

オーガニックワイン イタリア

### ビブントイオ ネーロ ダヴォラ カベルネ

赤 辛口

フルボトル 三、〇〇〇  
(税込三、三〇〇)

グラス 各 四八〇  
(税込五二八)  
デキャンタ 各 一、〇〇〇  
(税込一、一〇〇)

ハウスワイン 赤・白

グラス 各 四八〇  
(税込五二八)

ハウスワイン 赤・白

グラス 各 五〇〇  
(税込五五〇)

サングリア 赤・白

甘口のワインカクテルです。

グラス 各 五〇〇  
(税込五五〇)

オーガニックワイン イタリア

### ビブントイオ カタラット シャルドネ

白 辛口

フルボトル 三、〇〇〇  
(税込三、三〇〇)

アブリコソットやミネラルを感じる香り。  
フルーティな余韻が、心地よく続きます。

## 国産ワイン

シャトーメルシャン  
アンサンブル 萌黄

フルボトル 三、八〇〇  
(税込四一八〇)

スペークリングワイン スペイン

ハーフボトル 一、三〇〇  
(税込一、四三〇)

アンジュエール ロゼ  
ロゼ やや甘口

フルボトル 三、六〇〇  
(税込三、九六〇)

フレシネ コルドンネグロ

白 辛口

スペークリングワイン スペイン

フレシネ コルドンネグロ

フルボトル

三、六〇〇  
(税込三、九六〇)

白 辛口

シトラスを感じさせるクリーンでフレッシュな  
香りと、キレのあるシャープな飲み心地。



# ウイスキー

ストレート・ロック・氷割り・お湯割り・ソーダ割りよりお選びください。

角瓶



シングル  
五〇〇  
(税込五五〇)

ダブル  
六〇〇  
(税込六六〇)

数量限定

山崎



シングル  
九五〇  
(税込一〇四五)

ダブル  
一、二八〇  
(税込一四〇八)

知多



シングル  
七二〇  
(税込七九二)

ダブル  
九五〇  
(税込一〇四五)

碧  
Ao



シングル  
八二〇  
(税込九〇二)

ダブル  
一、〇五〇  
(税込一、一五五)

