

EBISU YONOMORI

夜ノ
恵比寿

森

河口湖



鮮魚

Fresh seafood



刺身盛り合わせ

Assortment of sashimi

内容はスタッフまでお問い合わせください。
二人前より承ります。

Assortment of today's sashimi.
Five kinds for one person.
Please order from two.

1人前 580円
1貫5種

インド鰯の赤身刺し 980円

Sashimi of Southern bluefin tuna

味に深みがある高級マグロ。甘みが強く程よい食感。
山梨はマグロの消費量全国2位です。



オススメ!

炙りしめ鯖

Pickled mackerel, lightly roasted

ちょっと魚にうるさい、魚通の釣り人たちもうなる!
夜ノ森自慢のしめ鯖。
鯖のトロよりおいしいとの声も。

880円

※表示価格は税抜きです。

夜ノ森名物!

金華鰹の薫焼き

Warayaki roasted "Kinka" brand bonito

店内薫焼きブースで焼き上げた鰹は
是非ご賞味頂きたい逸品。
金華塩と一緒にどうぞ。

"Kinka" bonito lightly roasted with straw fire.
It is a specialty from Sanriku area.

1,380円





炉端焼き

Robatayaki grills

金華鯖炉端焼き

Grilled "Kinka" brand mackerel

880円

金華鯖とは、宮城県金華山沖で漁獲され、石巻港に水揚げされた大型の真鯖のことをいいます。旬の鯖とても脂がのっており、特に大型のものは身が厚く引き締まっております。厳選された大型の鯖にのみ金華鯖という栄えある称号が与えられます。



仙台名物!

熟成牛タン炉端焼き

Grill of Aged beef tongue

Grilled aged beef tongue is a specialty of Sendai

1,280円



夜ノ森名物!

金華鰹の薫焼き

Warayaki grilled "Kinka" brand bonito

"Kinka" bonito lightly roasted with straw fire.
It is a specialty from Sanriku area.

1,380円



山梨県産

信玄どりももの網焼き

柚子胡椒添え

Grilled chicken

200g 780円

Local brand [Shingen] chicken grilled crispy, served with yuzu pepper.



三陸牡蠣の浜焼き風

"Hamayaki"grilled oysters from Sanriku

300g (3~4個)

300g (3~4pieces)

590円

※表示価格は税抜きです。

三陸牡蠣

Oysters from Sanriku

三陸牡蠣の浜焼き風

“Hamayaki”grilled oysters from Sanriku

1人前 300g (3~4個) **590円**
300g (3~4pieces)

牡蠣小屋のある港では、年中浜焼き牡蠣が営業しております。
シンプルに焼き上げ、ポン酢でお召し上がりください♪



生牡蠣

Raw oysters 1個 **299円**
per piece

三陸牡蠣ブランド『新昌(しんしょう)』の
一番特大牡蠣を惜しみもなく原価にてご提供！
1日限定数での提供になりますのでお早めどうぞ！

Premium-branded raw oyster, [Shinsho].
The largest size of them are served here.

牡蠣フライ

Deep fried oysters

1人前3個 **580円**
3 pieces

追加1個 **190円**
add 1 for

夜ノ森提携の牡蠣工場にて、牡蠣が新鮮なままパン粉をつけて
その場でフライに仕立てます。
他では味わえない、鮮度抜群の牡蠣フライを是非！



牡蠣のクリームコロッケ

洋食屋さん仕立て

580円

Cream croquette of oyster -Western style-

小ぶりの牡蠣をクリームで煮てコロッケに仕上げます。サラダも
トッピングして洋食屋さん風に♪



燻製牡蠣のオイル漬け

Smoked oysters, oil packed

しっとりさせるため、塩水を砂糖に漬け込み乾かし
温燻にします。手間ひまかけたおつまみ、日本酒に
合わせてどうぞ！

480円

※表示価格は税抜きです。



金華鯖

"Kinka" brand mackerel

炙りしめ鯖 880円

Pickled mackerel, lightly roasted

鮮度の良い鯖は、表面を軽く炙る事により
とろみが出来、より一層脂の美味しさを
感じることが出来ます。

炙らない方をご希望の方はスタッフまで♪

石巻が誇るブランド『金華鯖』

脂分16%の基準超えはもちろん

厳選された鯖を日々提供しております。

Try our highly selected "Kinka saba", from off shore of beautiful Kinkasan,
unloaded at the port of Ishinomaki, Miyagi prefecture.

It is so rare because of its quality and size. They contain fat for more than
16% which is over standard value.

Only the large sizes are given the title of "Kinka saba".



金華鯖炉端焼き

Grilled "Kinka" brand mackerel

金華鯖とは、宮城県金華山沖で漁獲され
石巻港に水揚げされた大型の真鯖のことを
いいます。旬の鯖はとて脂がのっており、
特に大型のものは身が厚く引き締まって
おります。厳選された大型の鯖にのみ
金華鯖という栄えある称号が与えられます。

880円



鯖と胡瓜の酢の物

Pickled mackerel and cucumber

580円

※表示価格は税抜きです。



金華鯖の棒寿司

Shaped sushi of roasted
"Kinka" brand mackerel

16%以上の脂を纏った金華鯖。酢で軽くべた後
棒寿司にしたてあげます。

仕上げに軽く炙る事で脂とともにふっくらと
ジューシーに仕上げます。

980円

自家製

夜ノ森おでん

Oden

シンプルイズベスト。

上品な一番出汁に牛すじのコクを足し
素材の味を楽しむさっぱりおでん。

これぞ夜ノ森風。

Simple is the best. Having a light, simple taste of dashi soup,
add beef tendon to make it more savory and enjoy the taste of ingredients to their fullest.
That is the YONOMORI style.

大根

Daikon radish

150円

こんにゃく

Konjac

100円

たまご

Boiled egg

120円

しらたき

Noodles made from Konjac

100円

はんぺん

Soft fish cake

150円

ちくわぶ

Chikuwabu

150円

ちくわ

Chikuwa

120円

厚揚げ

Deep-fried tofu

200円

もち巾着

Covered mochi

150円

牛すじ

Beef tendon

250円

白もつ

Pork guts

200円

つみれ

Fish ball

100円

おでん盛合せ

Assortment of oden

五点盛り
5 kinds

580円

七点盛り
7 kinds

930円

九点盛り
9 kinds

1,280円

出汁割り日本酒 350円

Sake and oden soup

出汁を最後まで楽しんでお酒も一緒に
『出汁割り日本酒』も絶品です。

Enjoy oden to the fullest, dashi soup and hot sake.

※表示価格は税抜きです。



甲州名物

Local Koshu cuisine

甲府鳥もつ煮 680円

Chicken giblets

B-1グランプリでゴールドグランプリを受賞した甲府の蕎麦屋の定番。少量のタレを使い、強火で短時間で照り煮します。

Kofu tori motsu ni, a B-1 grand prix winning menu, "stewed chicken giblets simmered in Teriyaki sauce" is a signature of soba restaurants in Kofu, Yamanashi.



赤身馬刺し 880円

Selected sashimi of horse meat

厳選された風味豊かな甲州馬刺しです。高タンパクで低カロリーな赤身馬刺しを薬味と一緒に。

Akami basashi, highly selected sashimi of horse meat from local farm. They are low in calories, rich in protein.

Try them with sesame, garlic, ginger and leek.

馬モツ煮 680円

Stewed horse giblets

甲州では古くから馬肉を食べる文化があります。そんな山梨のソウルフード。

Uma motsu ni, stewed horse giblets is the local delicious taste. Horse meat is one of the traditional cuisines here in Koshu area.



山梨県産

信玄どりももの網焼き 柚子胡椒添え

Grilled chicken

200g 780円

Local brand 【Shingen】 chicken grilled crispy, served with yuzu pepper.

信玄どり

富士山、南アルプス連峰の大自然の恵みを受けストレスを与える事なく健やかに育った鶏をご賞味ください。

※表示価格は税抜きです。

揚げ

Deep fried

牡蠣フライ

Deep fried oysters

1人前3個 3 pieces **580円**

追加1個 add 1 for **190円**



鶏の唐揚げ

Fried chicken

600円

鶏なんこつ唐揚げ

Fried chicken cartilage

490円

牛タンメンチカツ

Minced beef tongue cutlet

580円

ポテトフライ

French fries

450円

菜

Vegetables

海鮮サラダ

Seafood and sashimi salad, with choice from salt & lemon or wasabi dressings

ドレッシングを
お選びいただけます。
塩レモン or わさび

680円

アボカドサラダ

Avocado salad

ドレッシングについてはスタッフまでおたずねください。
Please ask our staff for dressings.

580円

トマトの浅漬け

Pickled tomato with toppings of shirasu fish and Shiso, Japanese basil

400円

肉味噌ピーマン

Fresh green peppers with "niku miso", meat sauce

450円

漬け物盛り合わせ

Pickled vegetables in Japanese style

380円

塩ダレキャベツ

Salted cabbage

280円

枝豆

Edamame, soybeans

280円



アボカドサラダ



肉味噌ピーマン



漬け物盛り合わせ



トマトの浅漬け

※表示価格は税抜きです。



肴・珍味

Finger foods and delicacies

炙り珍味盛り合わせ

炭火で炙る熱々おつまみ! やけどにご注意。
お酒がすすむこと間違いなし!

Assortment of dried stingray fin, dried firefly squids
(Toyama squids) and salmon jerky, Hokkaido style

780円

炙り鮭とば

Aburi sake toba, salmon jerky

700円

炙リエイヒレ

Aburi eihire, dried stingray fin

500円

炙り干しホタルイカ

Aburi dried firefly squids

500円



炙り珍味盛り合わせ



ばくらい

梅水晶

鮫ナンコツの梅和え

Ume suisho, shark cartilage and Ume plum paste

580円

ばくらい

ホヤとこのわたで作る珍味です。
酒飲みにたまらん!

Bakurai, salted Hoya scallop and sea cucumber gut

690円

いぶりがっこクリームチーズ

Iburigakko, dried daikon radish and cream cheese roll

500円



いぶりがっこクリームチーズ

燻製牡蠣のオイル漬け

Smoked oysters, oil packed

480円

イカの塩辛

Shiokara, salted squid

380円

たこわさび

Takowasabi, octopus and wasabi

480円

鰹の酒盗

鰹のわたの塩辛です。『和製アンチョビ』

Salted fish guts

450円

冷奴

富士山の湧き水使用の忍野のお豆腐

Hiyakakko, cold tofu

380円

チャンジャ

たらの韓国風な塩辛

Salted entrails of cod in spicy sauce

450円



燻製牡蠣のオイル漬け



イカの塩辛

※表示価格は税抜きです。

田舎蕎麦

Inaka Soba

山形発祥の蕎麦。

玄そばの殻も一緒に挽くことにより
独特のコシと香りが楽しめます。

Inaka Soba, originated in Yamagata, is made from dark-colored buckwheat flower that contains ground buckwheat chaff. Enjoy the chewy and fragrant taste.

田舎板蕎麦

Inaka Soba

一枚
1 sheet

680円

二枚
2 sheets

1,160円

かえし追加
add refill for

100円

鶏そば(温)

Chicken soba (hot)

780円

田舎蕎麦の本場、山形河北町では
一年を通して食される肉蕎麦

現地では親鶏を使用しますが、夜ノ森では
若鶏を使用し、食べやすくアレンジしております。

In Kawakita machi, Yamagata, the home of Inaka Soba,
they enjoy it in cold soup throughout the year.

辣油つけ蕎麦(冷)

Spicy dipping soba

蕎麦に辣油?と思われがちですが、コシのある田舎蕎麦と
ピリ辛辣油は相性抜群!

温玉をといて、お好みで蕎麦湯でまろやかにし
お召し上がりください。

This soba is cold soba served with spicy dipping sauce.
Make it mild with Onsen tamago, soft boiled egg.

780円

※表示価格は税抜きです。

食事

Rice

海鮮丼

Rice bowl of sashimi 1,350円

ミニサイズ
mini size 680円

料理長が毎日厳選!!

魚への愛情あふれる無類の魚好きの料理長が

こだわりをもって選んだ、その日限りの日替わり海鮮丼。



鮪丼

1,100円

Rice bowl of Maguro tuna

ミニサイズ
mini size 600円

インド鮪を使った、夜ノ森のランチでも人気の一品。海鮮丼も鮪丼も飲んだ後の締めミニサイズをご用意しております。

ねぎとろ巻き

680円

Sushi roll of minced tuna and leek

ちょっと小腹が空いているなら、お酒のおつまみとしてもぴったりのねぎとろ巻き。いかがですか?

出汁茶漬け

350円

Ochazuke-rice in dashi soup

旨味の詰まったおでん出汁でお茶漬けをどうぞ!

梅干しトッピング + 50円
Dried plum topping

御飯セット

味噌汁・漬物付き 350円

Steamed rice with miso soup and pickles

各料理をおかずに、定食スタイル

金華鯖の棒寿司

Shaped sushi of roasted
"Kinka" brand mackerel

16%以上の脂を纏った金華鯖。酢で軽くべた後棒寿司にしたてあげます。

仕上げに軽く炙る事で脂とともにふっくらとジューシーに仕上げます。

980円



※表示価格は税抜きです。

甘

desserts

甘酒アイス 480円

Amazake ice cream

甘酒を練り込んだアイ스에吟醸酒をかけた大人のデザート。

※ アルコールが入っています。

Pour sake over the amazake ice cream, topped with rice malt. *With Alcohol

さくらんぼアイス

Creamy cherry sorbet

新鮮なさくらんぼを使い、贅沢なアイ스에仕上げました。果肉を粗挽きにする事により、さくらんぼの風味そのまま美味しく召し上がれます！最後に是非！

Minced fresh cherries makes rich flavor

300円

ソフトアイス各種

Soft-serve ice cream

練乳イチゴ / チョコレート / 抹茶 / バニラ

※ 小学生以下のお子様にはサービスでお出しします。

Select from vanilla, chocolate, green tea and strawberry with condensed milk.

-Please ask for free soft-serve ice cream for kids under 12

250円

※ 表示価格は税抜きです。