

焔藏のコース

※「山形コース」のみ当日承ります。
二日前まで要予約

山形の生産者との連携を基盤に全国から厳選した、旬の食材や季節の味とともに至福の時をお愉しみください。

※お料理は例でございます。
季節や仕入れ状況により変更になります。

焔

十一品

お一人様 八、八〇〇

- 先つけ 自家製生いくら醤油漬け
- 壺ノ皿 天王寺焼きカブとすり流しかぼすの風味
- 刺身 刺身三点盛り
- 椀 茶碗蒸し
- 炙り 最上鴨つくね・厚切り牛タン
牡蠣・黒あわび茸
- 鍋 平田牧場金華豚しゃぶしゃぶ
- 米 山形県つや姫 土鍋ご飯
- 天麩羅 海老・栗南瓜・茄子・大葉・葱
- 蕎麦 山形県最上早生せいろそば
- 漬物 山形のお漬物
- 甘味 つや姫ジェラート

藏

十二品

お一人様 一、〇〇〇

- 先つけ 自家製生いくら醤油漬け
- 壺ノ皿 天王寺カブと帆立の炙りとすり流しかぼすの風味
- 刺身 刺身三点盛り
- 椀 茶碗蒸し
- 炙り 最上鴨つくね・厚切り牛タン
牡蠣・黒あわび茸
- 口休め 和梨の水菓
- 鍋 山形牛すき鍋
- 米 山形県つや姫 土鍋ご飯
- 天麩羅 海老・栗南瓜・茄子・大葉・葱
- 蕎麦 山形県最上早生せいろそば
- 漬物 山形のお漬物
- 甘味 蕎麦茶のわらび餅

極

十二品

お一人様 一、三、〇〇〇

- 先つけ 自家製生いくら醤油漬け
- 壺ノ皿 天王寺カブと帆立の炙りとすり流しかぼすの風味
- 刺身 刺身三点盛り
- 椀 茶碗蒸し
- 炙り 山形牛フィレ炭火ステーキ
- 口休め 和梨の水菓
- 鍋 タラバ蟹 鉄砲小鍋
- 米 山形県つや姫 土鍋ご飯
- 天麩羅 海老・栗南瓜・茄子・大葉・葱
- 蕎麦 山形県最上早生せいろそば
- 漬物 山形のお漬物
- 甘味 蕎麦茶のわらび餅

縁

十一品

お一人様 七、七〇〇

- 先つけ だしやっこと玉こんにゃく
- 壺ノ皿 天王寺焼きカブとすり流しかぼす風味
- 刺身 刺身三点盛り
- 椀 茶碗蒸し
- 炙り 最上鴨つくね・厚切り牛タン
- 鍋 平田牧場金華豚しゃぶしゃぶ
- 米 山形県はえぬき 土鍋ご飯
- 天麩羅 海老・栗南瓜・茄子・大葉・葱
- 蕎麦 山形県最上早生せいろそば
- 漬物 山形のお漬物
- 甘味 つや姫ジェラート

山形

当日承ります。九品

お一人様 五、五〇〇

- 先つけ 自家製生いくら醤油漬け
- 壺ノ皿 天王寺焼きカブとすり流しかぼすの風味
- 式ノ皿 だしやっこと玉こんにゃく
- 炙り 最上鴨つくね・黒あわび茸
- 鍋 山形の芋煮
- 米 山形県はえぬき 土鍋ご飯
- 天麩羅 げそ・栗南瓜・茄子・大葉・葱
- 蕎麦 山形県最上早生せいろそば
- 漬物 山形のお漬物

山形が誇る蕎麦文化と、地元の豊かな地域資源を最大限に活かし、和食の「真髄」をご提供。

蕎麦は、原原種を今も守り続けている生産者が無農薬栽培している在来品種「最上早生」を自家製粉。米は、厳選した山形のお米を土鍋で炊き上げ、備長炭で炙る食材の美味しさを五感で味わう。

地元生産者との連携を基軸に、全国から厳選した旬の食材や、素材の魅力を最大限に引き出す技術とこだわりで、お客様に愛される一品を癒やしの空間と共にお届け。

「大切な人と至福の時間を過ごしていただく」

我々は、日本の食文化に根ざした旬の美味しさを追求し、自然を敬い、その恵みに感謝して日々精進いたします。

焰藏 新橋店

肴

蕎麦屋の板わさ本わさびで

九九〇

蕎麦味噌の焼葱添えと

もろぎゅう

七七〇

だしやっこ

五五〇

山形のお漬物盛り合わせ

七七〇

最上鴨ロースの自家製ハム

八八〇

馬刺し

一、七六〇

京にしん

六六〇

玉こんにゃく

二二〇

極上だし巻き卵

七七〇

菜

根菜炭火炙りの南蛮漬け

一、一〇〇

大根と水菜の梅肉サラダ

一、一〇〇

揚げ蕎麦盛り

蒸

豚バラ肉と発酵キャベツの

蒸ししゃぶ(山形県金華豚)

一、四三〇

炭火炙り

最上鴨ロースの炙り 一、五四〇

最上鴨つくね炙りと本わさび 七七〇

塩麴漬
豚ロースの炙り（山形県金華豚） 一、六五〇

鶏もも肉の
山椒焼き（山形県ハーブ鶏） 一、一〇〇

銀鱈の西京焼き 一、六五〇

金目鯛 酒粕漬け炙り 一、五四〇

灰干しサバ炙り（和歌山県高下水産） 一、五四〇

灰干しサワラ炙り（和歌山県高下水産） 一、三二〇

エイヒレ炙り 七七〇

茶豆の炙り 六六〇

鰯のさつま揚げ 六六〇

お揚げ炙り（福井県谷口屋） 八八〇

揚

塩麴漬
若鶏の唐揚げ（山形県ハーブ鶏） 八八〇

旬の天麩羅盛り合わせ 一、四八〇

寅ちゃん葱の天麩羅 五五〇

げそ天 六六〇

穴子の蕎麦粉揚げ 一、六五〇

小鍋

| | |
|--------|-------|
| 山形の芋煮 | 九九〇 |
| 最上鴨すき鍋 | 一、八七〇 |
| 山形牛すき鍋 | 三、三〇〇 |

米

| | |
|---------------|--------|
| つや姫土鍋ご飯(山形県産) | 一合 八八〇 |
|---------------|--------|

蕎麦

| | |
|--------|-----|
| せいろそば | 八八〇 |
| 冷たい肉そば | 八八〇 |

甘味

| | |
|-----------|-----|
| お蕎麦の和パフェ | 八五〇 |
| こだわりの卵プリン | 四八〇 |
| だだ茶豆アイス | 五五〇 |
| 蕎麦茶のわらび餅 | 五五〇 |

ビール

アサヒスーパードライ樽生 七七〇
アサヒプレミアムビール熟撰中瓶 八八〇
アサヒドライゼロ(ノンアルコール) 六六〇

ハイボール

ニッカハイボール 五五〇
角ハイボール 六六〇

ウイスキー

宮城峡 九九〇
余市 九九〇
竹鶴 九九〇
山崎 12年 一、八七〇
白州 12年 一、八七〇

梅酒

濃醇梅酒 五五〇

サワー

国産生絞りレモンサワー 六六〇
紀州南高梅梅干しサワー 六六〇
黒烏龍ハイ 五五〇
蕎麦茶割り(冷・温) 六六〇
蕎麦湯割り 六六〇

ワイン

- 【赤】イケダワイナリーヴァン・ルージュ
グラス 八八〇
ボトル 四、九五〇
- 【白】シャトー酒折 甲州ドライ
グラス 八八〇
ボトル 四、九五〇
- 【泡】マンズワイン 酵母の泡龍眼
グラス一、一〇〇
ボトル七、四八〇

焼酎

- 濱田酒造 鹿児島
【芋】だいやめ
グラス 五五〇
ボトル 五、五〇〇
- 白玉醸造 鹿児島
【芋】魔王
グラス 五五〇
ボトル 五、五〇〇
- 西酒造 鹿児島
【芋】富乃宝山
グラス 五五〇
ボトル 五、五〇〇
- ニッカさつま司蒸溜蔵
【麦】刻の一滴
グラス 五五〇
ボトル 五、五〇〇
- アサヒビール
【麦】玄海
グラス 五五〇
ボトル 五、五〇〇
- 佐藤酒造 佐藤酒造
【麦】佐藤
グラス 五五〇
ボトル 五、五〇〇
- 鳥飼酒造 熊本
【米】鳥飼
グラス 五五〇
ボトル 五、五〇〇
- 八海醸造 新潟
【米】よろしく千萬あるべし
グラス 五五〇
ボトル 五、五〇〇
- 宝酒造
【蕎麦】十割
グラス 五五〇
ボトル 五、五〇〇

【オプショナル】

- 梅干し 1個 一一〇
- レモン ハーフ 一一〇
- ボトルセット 五〇〇

日本酒

| | |
|------------------------|-------|
| 宮城一ノ蔵 | |
| 一ノ蔵 すす音スパークリングボトル三、三〇〇 | |
| 宮城新澤醸造 | |
| 伯楽星 純米吟醸 | 九九〇 |
| 宮城平孝酒造 | |
| 日高見 超辛口純米 | 九四〇 |
| 山形出羽桜酒造 | |
| 出羽桜 誠醸辛口 | 八五〇 |
| 山形出羽桜酒造 | |
| 出羽桜 出羽燦々 純米吟醸 | 一、一二〇 |
| 山形出羽桜酒造 | |
| 出羽桜 雪漫々 大吟醸 | 一、七六〇 |
| 山形酒田酒造 | |
| 上喜元 特別純米からくち | 九四〇 |
| 山形亀の井酒造 | |
| くどき上手 ばくれん超辛口吟醸 | 八五〇 |
| 山形新藤酒造 | |
| 裏・雅山流 香華 本醸造 | 九一〇 |
| 山形水戸部酒造 | |
| 山形正宗 純米吟醸 雄町 | 九九〇 |
| 秋田福祿寿酒造 | |
| 一白水成 純米吟醸 | 一、〇七〇 |
| 福島宮泉銘醸 | |
| 写楽 純米吟醸 | 一、一九〇 |
| 青森西田酒造 | |
| 田酒 特別純米 | 一、〇九〇 |

ノンアルコール

| | |
|----------|-----|
| アサヒドライゼロ | 六六〇 |
|----------|-----|

ソフトドリンク

| | |
|-------------|-----|
| 自家製クラフトコーラ | 五五〇 |
| 自家製ジンジャーエール | 五五〇 |
| オレンジジュース | 五五〇 |
| 黒烏龍茶 (冷・温) | 五五〇 |
| 蕎麦茶 (冷・温) | 五五〇 |