

沓掛コース ¥4,300

前菜盛り合わせ3種

軽井沢ダック

そば

(おそばのメニューからお選びいただけます)

そば

せいろそば	〈冷〉	¥ 1,000
桜切りせいろ二色盛り	〈冷〉	¥ 1,900
せりと九条葱の白出汁そば	〈温〉	¥ 1,900
鴨炭焼きぶっかけそば	〈冷〉	¥ 2,600
鴨せいろ	〈冷〉	¥ 2,600
鴨そば	〈温〉	¥ 2,600
天ぶらせいろ	〈冷〉	¥ 2,600
天ぶらそば	〈温〉	¥ 2,600
桜切りせいろ二色盛り天ぶら	〈冷〉	¥ 2,900

大盛りは追加¥500です。

一品料理

板わさ	¥ 600
蕎麦焼きみそ	¥ 600
軽井沢ダック(1ピース)	¥ 700
鴨つくね煮	¥ 900
前菜盛合せ3種	¥ 1,000
一茶庵の出汁巻き玉子	¥ 1,100
鴨陶板焼き	¥ 2,200



大正八年創業 築地「鳥上」

蔵王深山竹炭水鴨

ざおうみやまちくたんすいかも

当店の鴨肉はミネラル豊富な竹炭水や何種類もの発酵菌を与え、じっくりと育てた専用農場の「蔵王深山竹炭水鴨」です。
豊かな自然の中で日数を掛け丹念に育てられた、
上質な鴨肉をお楽しみください。

鴨しゃぶしゃぶ

¥ 12,000 2名様より承ります

香ばしく炭火で炙った鴨むね肉を、そば粉をまとわせてさっと出汁へ。
やわらかく、澄んだ旨みが広がります。
つくねは、鴨のもも肉・ささみ・砂肝に軟骨と蓮根を加えた、食感豊かな一品。
出汁は、かつお節に白醤油、味醂、酒を合わせた上品な味わいです。
長ねぎ、水菜、舞茸、巻き湯葉とともに、滋味深くお楽しみください。

お一人様追加の場合

鴨肉	¥ 2,000
野菜	¥ 1,800
つくね	¥ 1,000

鴨すき焼き

¥ 12,000 2名様より承ります

皮目を香ばしく炙った鴨むね肉と、鴨の脂で香ばしく焼き上げた木綿豆腐。
つくねは、もも肉・ささみ・砂肝に軟骨と蓮根を加え、旨みと食感を引き出しました。
甘さ控えめの割り下は、酒・味醂・醤油のみ。煮詰まれば昆布出汁で整えて、
長ねぎ、水菜、白滝とともに、玉子にくぐらせてお召し上がりください。

お一人様追加の場合

鴨肉	¥ 2,000
野菜	¥ 1,800
つくね	¥ 1,000
たまご	¥ 150



昼の部

沓掛コース ¥4,300

前菜盛り合わせ3種

軽井沢ダック

そば

(おそばのメニューからお選びいただけます)

そば

せいろそば	〈冷〉	¥ 1,000
桜切りせいろ二色盛り	〈冷〉	¥ 1,900
せりと九条葱の白出汁そば	〈温〉	¥ 1,900
鴨炭焼きぶっかけそば	〈冷〉	¥ 2,600
鴨せいろ	〈冷〉	¥ 2,600
鴨そば	〈温〉	¥ 2,600
天ぷらせいろ	〈冷〉	¥ 2,600
天ぷらそば	〈温〉	¥ 2,600
桜切りせいろ二色盛り天ぷら	〈冷〉	¥ 2,900

大盛りは追加¥500です。



夜の部

一品料理

青菜のごま和え	¥ 600
こんにゃくの田舎煮	¥ 600
蛸いかの醤油漬け	¥ 700
そら豆塩ゆで	¥ 700
新玉ねぎサラダ	¥ 800
いぶりがっこチーズ	¥ 900
山菜天ぷら	¥ 1,500
鶏と牛蒡の煎り煮	¥ 1,500
炙り鴨 ぽん酢	¥ 1,800
鶏つくねと芹の小鍋	¥ 2,200



Our Specialty ZAO MIYAMA BAMBOO-CHARCOAL-WATER DUCK

Since 1919, Tsukiji "Torijo" has been sourcing this premium duck. Raised on a private farm with mineral-rich bamboo charcoal water and natural probiotics, this duck is of the highest quality. Please enjoy our duck meat, carefully nurtured in a bountiful, natural environment.

DUCK SHABU-SHABU ¥6,000 PER PERSON (MIN. 2 PEOPLE)

*The duck meat is charcoal seared and dusted with buckwheat flour.
Dip into the dashi broth and enjoy the mellow, clear sweetness that will fill your mouth with flavor.
Tsukune (duck meatball) consists of grounded duck thigh, fillet, gizzard, cartilage and lotus roots for a rich textured taste.*

*The dashi soup is subtly flavored with dried bonito combined with white soy sauce, Japanese radish and sake.
Enjoy this delicious dish with an array of vegetables
(green onions, mizuna, maitake mushrooms and rolled yuba tofu)*

Additional Items (per person)

Duck Meat	2,000 yen
Duck Meatballs	1,000 yen
Vegetables	1,800 yen

DUCK SUKIYAKI ¥6,000 PER PERSON (MIN. 2 PEOPLE)

*Seared duck breast paired with charcoal-grilled firm tofu, offering a subtle smoky aroma.
Our specialty Tsukune (duck meatball) — a masterful blend of minced duck, gizzard, cartilage, and lotus root — delivers deep umami and a delightful texture.*

*The signature "Warishita" sauce is elegantly sweet, crafted exclusively from sake, mirin, and soy sauce.
If the sauce becomes too concentrated, please add our kombu (seaweed) dashi to adjust the flavor to your liking.*

Enjoy by dipping the succulent meat, green onions, mizuna, maitake mushrooms, and konnyaku noodles into a fresh, whisked raw egg.

Additional Items (per person)

Duck Meat	2,000 yen
Duck Meatballs	1,000 yen
Vegetables	1,800 yen
Egg	150 yen

KUTSUKAKE COURSE

ASSORTED APPETIZER PLATE (3 kinds)

KARUIZAWA DUCK CREPE ROLL

SOBA (PLEASE CHOOSE FROM SELECTION BELOW)

4,300yen

SOBA NOODLES

Seiro Soba (Standard) <i>Cold</i>	1,100 yen
Two-Tone Soba(Standard) <i>Cold</i>	1,900 yen
Seri &Kujo Scallion Soba in White Dashi Broth <i>Hot</i>	1,900 yen
Charcoal-Grilled Duck Bukkake Soba <i>Cold</i>	2,600 yen
Duck Seiro (Dipping Soba) <i>Cold</i>	2,600 yen
Duck Soba <i>Hot</i>	2,600 yen
Tempura Seiro <i>Cold</i>	2,600 yen
Tempura Soba <i>Hot</i>	2,600 yen
Two-Tone Soba with Assorted Tempura <i>Cold</i>	2,900 yen

Extra portion of noodles + 500 yen

A LA CARTE (Side Dishes)

Itawasa (Sliced fish cake with wasabi)	600 yen
Grilled Soba Miso paste	600 yen
Karuizawa duck crepe roll (1 pc)	700 yen
Simmered Duck Meatballs	900 yen
Appetizer plate (3 kinds)	1,000 yen
Issa-an Style Dashi Omelet	1,100 yen
Grilled duck with green onion	2,200 yen