



At

core! You'll say this word everytime you come here, ATAGO.



夜の部

新たに進化していく「和食 **An** 

現在、六本木星条旗通りにある「atelier 森本 XEX」は
1987年11月にメンバーシップを主体とした
「XEX CLUB HOUSE」としてオープン。
メンバーの為に「SUSHI BAR」を設け
その後、美味しい鰯と日本料理をお召し上がりいただける
「すし処 An」がスタート。「Tempura & sushi An」をはじめ
新たに進化していく「和食 **An** 

XEX スタイルでお届けして参ります。

Tempura & sushi **An**



会席 *Aln*

如月 立春の旬菜
季節の前菜

目張と竹の子煮
若芽

お造り
旬の恵

天婦羅
車海老 白身魚 春山菜

黒毛和牛ヒレ肉網焼き
温野菜

たらば蟹蒸し寿司
止椀

蕎麦 あわ雲羹
黒みつ

18,000円

別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。



一品

黒毛和牛網焼き

4,500円

北海道きんき
(煮付け・酒蒸し・塩焼き)

8,000円～

銀ダラ西京焼き

2,400円

An特製海老しんじょう揚げ

1,800円

濃厚玉子の出汁巻

1,500円

更科そば

1,800円

旬京漬物

1,800円



天空の華

極上の料理と
日本酒のマリアージュの
世界へようこそ。

料理長おすすめ 「今月の逸品盛り」	4,800円
----------------------	--------

利き酒師 & ツムリエが厳選 「今月の日本酒」	1,800円
----------------------------	--------



和牛

如月 立春の旬菜
季節の前菜

フォアグラ スープ蒸し
落の莖

本日のお造り
旬の恵み

しゃぶしゃぶ 又は すき焼き

和牛 野菜色々

雑炊
又は 氷見うどん

釜炊き白ご飯
止庵 香物

梅 あわ雲羹
黒みつ

神戸牛コース

25,000円

黒毛和牛コース

18,000円



神戸牛

「神戸肉・神戸ビーフ」とは
兵庫県産和牛の但馬牛を「神戸肉流通推進協議会」の
登録会員（生産者）が肥育して
本県内の食肉センターに出荷した牛。
特徴としては赤身の味と霜降りのバランスが
良い味となります。



天 婦 羅

如月 立春の旬菜
季節の前菜

フォアグラ スープ蒸し
落の茎

本日のお造り
季節の恵み + 3,000円

天 婦 羅

車海老 白身魚
ふぐ白子 安納芋
蓮根 ハムチーズ

とろり玉子ご飯
止椀 香物

季節のアイス

15,000円



天 婦 羅 一 品

車海老	1,500円
-----	--------

天使の海老	1,200円
-------	--------

白身魚	1,200円
-----	--------

あおりいか	1,200円
-------	--------

穴子一本揚げ	1,200円
--------	--------

白海老かき揚げ	1,200円
---------	--------

蓮根	800円
----	------

銀杏	800円
----	------

蜜芋	800円
----	------

山菜盛り合わせ	1,600円
---------	--------



今現在8代目。社長である飯田統一郎さん



豊洲のMEKIKI 目利き | 仲卸 | 株式会社 樋長

世界中のマグロへの深い知識から、名料理人がつくる一品に合う魚を。

樋長(ひちょう)は文久元年、日本橋にて「神崎屋」を名乗り創業。

東京豊洲卸売市場の中にある鮪専門卸売り業者の樋長です。

世界中の鮪を扱っています。もちろん戸井や大間のマグロも扱っています。

東京都食品衛生マイスター認証済み。



「山治(やまはる)」社長、山崎康弘さん



豊洲のMEKIKI 目利き | 仲卸 | 株式会社 山治

“確かな目利き、誇りと自信を持った旨い魚のプロ集団。”

山治は日々、新鮮安全な魚介類を目利きのスタッフが厳選し
世界中のお客様へ提供しております。

近年食の問題として挙げられるヒスタミンの抑制や、鮮度の通年劣化を排除した
設備環境などにも取り組んでいます。

半世紀以上にわたり築地市場で培った確かな目を武器に
豊洲市場に移転後も“旨い”にこだわり魚一本で勝負するプロ集団です。



自然の恵

「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定

発祥の地が伝える人とわさびの歴史

水わさび栽培は

約400年前静岡市の山間部で始まった。

At

core! You'll say this word everytime you come here, ATAGO.



Newly evolving 「和食 **An**」

Newly evolving "Washoku An", currently "atelier Morimoto XEX" located on Roppongi Stars and Stripes Street, opened in November 1987 as "XEX CLUB HOUSE" mainly for membership.

After setting up "SUSHI BAR" for members, "Sushi Sho An" where you can enjoy delicious sushi and Japanese cuisine, has started.

We will bring the newly evolving " Washoku An " including "Tempura & sushi An" in the XEX style.

Tempura & sushi **An**



KAISEKI *An*

SEASONAL APPETIZER

Assortment

HOT APPETIZER

Simmered Black Rockfish and Bambooshoot

SASHIMI

Sashimi of the day

TEMPURA

Tiger Prawn, White Fish, Seasonal Wild Vegetables

MEAT ITEM

Grilled Wagyu Beef Fillet Steamed Vegetables

RICE

Steamed King Crab Sushi

DESSERT

Strawberry Covered with Melty Meringue Snow
Brown Syrup

¥18,000

*Please ask your server further information about food origin.
All prices are subject to 10% service charge, The consumption tax is included.*



A LA CARTE

Grilled Wagyu Beef	¥4,500
--------------------	--------

Hokkaido Kinki Fish	¥8,000~
• Simmered • Steamed with Sake • Grilled	

Grilled Black Cod Fish with Saikyo Miso	¥2,400
---	--------

Deep Fried Shrimp Balls	¥1,800
-------------------------	--------

Japanese Omelet	¥1,500
-----------------	--------

Soba Noodle (Cold)	¥1,800
--------------------	--------

Assorted Japanese Pickles from Kyoto	¥1,800
--------------------------------------	--------



RECOMMENDED MENU

天空の華

Welcome to the world of
marriage of finest food and sake.

Assortment of Chef's Seasonal Special Appetizers	¥4,800
---	--------

Sommelier Recommended Sake	¥1,800
----------------------------	--------



WAGYU COURSE

SEASONAL APPETIZER

Assortment

HOT APPETIZER

Steamed Egg Custard with Foie Gras

SASHIMI

Sashimi of the day

Select one item from the following

HOT-POT

SHABU SHABU or SUKIYAKI

YOUR CHOICE OF "SHABU SHABU" or "SUKIYAKI"

KOBE Beef or Wagyu Beef

Served with Seasonal Vegetables

For SHABU SHABU

Rice Porridge or Udon Noodle

For SUKIYAKI

Clay Pot Rice

Miso Soup and Japanese Pickles

DESSERT

Strawberry Covered with Melty Meringue Snow
Brown Syrup

KOBE Beef Course

¥25,000

WAGYU Beef Course

¥18,000

*Please ask your server further information about food origin.
All prices are subject to 10% service charge, The consumption tax is included.*



KOBE BEEF

"Kobe beef" is a Tajima cattle from Hyogo prefecture which is fattened by a registered producer of the "Kobe Beef Marketing and Distribution Promotion Association" and shipped to a meat center in the Honshu Prefecture.

Its peculiarity is that the unique taste of lean meat and marbling are well balanced.



TEMPURA

SEASONAL APPETIZER

Assortment

HOT APPETIZER

Steamed Egg Custard with Foie Gras

Sashimi of the day + ¥3,000

TEMPURA

Tiger Prawn, White Fish
Blowfish Milt, Sweet Potato
Lotus Root
Ham and Cheese

RICE

Fried Soft - Boiled Egg Rice

DESSERT

Seasonal Sorbet

¥15,000

*Please ask your server further information about food origin.
All prices are subject to 10% service charge, The consumption tax is included.*



TEMPURA A LA CARTE

Tiger Prawn	¥1,500
Angel Prawn	¥1,200
White Fish	¥1,200
Squid	¥1,200
Conger Eel	¥1,200
Glass Shrimp	¥1,200
Lotus Root	¥800
Ginko Nuts	¥800
Sweet Potato	¥800
Assorted Wild Vegetables	¥1,600

*Please ask your server further information about food origin.
All prices are subject to 10% service charge, The consumption tax is included.*



今現在8代目。社長である飯田統一郎さん



TOYOSU MEKIKI Hicho Co., Ltd

From deep knowledge of tuna all over the world to a fish that sublimates
the dish of a Master Cook.

Hicho was founded in Nihonbashi during the first year of
Bunkyū era under the name of "Kanzakiya".

As a wholesaler specializing in tuna in the Toyosu
Wholesale Fish Market in Tokyo, we handle tuna from all over the world
and of course from the towns of Toi and Oma.

We are also Certified as a Tokyo Metropolitan Food Sanitation Meister.



「山治(やまはる)」社長、山崎康弘さん



TOYOSU MEKIKI Yamaharu Co., Ltd

“A professional group of proud and confident connoisseurs of delicious fishes”

Every day, Yamaji carefully selects fresh and safe seafood through connoisseur staff and provides them to customers all over the world.

We are also working on the suppression of histamine, which has been cited as a food problem in recent years, and the equipment environment that eliminates year-round deterioration of freshness.

With the solid eyes cultivated in the Tsukiji market for more than half a century, we are a professional group that sticks to "deliciousness" and competes on every single fish even after moving to the Toyosu market.



BLESSINGS OF NATURE

"Traditional cultivation of Shizuoka water wasabi" is recognized
as Globally Important Agricultural Heritage Systems
and the history of wasabi cultivation began in the mountainous
area of Shizuoka Prefecture about 400 years ago.