

アラカルト a la carte

《Cold Dish》 冷製料理

造り三種盛り合わせ A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds	¥2,500
造り五種盛り合わせ A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds	¥4,800
自家製タピオカ豆腐 いくら 和出しジュレ Homemade Tapioka Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly	¥1,350
魚介3種のカルパッチョ 和風ドレッシング 3 kinds of Seafood Salad, Japanese Dressing	¥2,500

《Hot Dish》 温製料理

鯖のグリル 葱ソース 花びら人参 Spanish Mackerel, Leek Sauce, Carrot	¥2,200
目鯛西京焼きとお浸し Broiled Butterfish Saikyo Style, Marinated Vegetable	¥2,200
国産牛フィレ低温調理のステーキ Japanese Beef Steak	¥3,300
国産ポーク香味焼き サラダ添え Japanese Pork, Salad	¥2,200
国産牛ロースすき煮なべ Japanese Beef Sirloin, Vegetable	¥3,800

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

アラカルト a la carte

《Tempura》天麩羅 各2貫 2psc

海老 ¥1,000 戎南京 ¥550
Prawn Squash

烏賊 ¥850 椎茸 ¥600
Squid Shiitake Mushroom

真鯛 ¥950 青唐 ¥300
Sea Bream Green Pepper

丸十 ¥550 モロッコ豆 ¥300
Sweet Potato Beans

蓮根 ¥600
Lotus Root

いせ海老と小芋の磯辺揚げ 柚子の香り雲飴掛け ¥3,300
Medium-fatty Amami Bluefin Tuna, Mustard Sauce

野菜天婦羅盛り合わせ七品 ¥1,700
Assorted Tempura (7 pcs)

天婦羅盛り合わせ七品 ¥3,000
Assorted Tempura (7 pcs)

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

アラカルト a la carte

《Sushi》 握り寿司 各1貫 1pc

玉子 Egg	¥ 650	鰯あじ Striped Jack	¥ 1,000
剣先烏賊 Swordtip Squid	¥ 750	鰻 Unagi Eel	¥ 1,150
こはだ Japanese Shad	¥ 750	まぐろ Tuna	¥ 1,150
サーモン Salmon	¥ 750	鯛 Sea Bream	¥ 1,150
しめ鯖 Vinegared Mackerel	¥ 750	つぶ貝 Whelk	¥ 1,400
蛸 Octopus	¥ 900	煮あなご Anago Eel	¥ 1,400
帆立貝 Scallop	¥ 900	牡丹海老 Sweet Prawn	¥ 1,400
天然海老 Wild-caught Prawn	¥ 900	本鰯とろ Tuna Toro	¥ 1,850
いくら Salmon Roe	¥ 1000		

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

アラカルト a la carte

《Roll Sushi》 巻き寿司 各1本 1pc

胡瓜 ¥1,150
Cucumber

鉄火 ¥2,250
Tuna

しんこ ¥1,150
Radish Pickles

あなご胡瓜 ¥2,250
Anago Eel & Cucumber

烏賊胡瓜 ¥2,250
Squid & Cucumber

とろ鉄火 ¥3,700
Tuna Toro

鰻胡瓜 ¥2,250
Unagi Eel & Cucumber

《1/2 Roll Sushi》 中巻き 各1本 1pc

カリフォルニアロール ¥1,800
California Roll

海老天巻き 山葵ネーズ ¥1,800
Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise

《Noodles Rise dish》 うどん ご飯

お吸い物 小角真丈と有明海苔 ¥1,300
Clear Soup

稲庭うどん(温製,冷製) ¥1,300
Inaniwa Udon Noodles (Hot/Cold)

海老天婦羅うどん ¥1,800
Prawn Tempura Udon Noodles

桜海老と煮蛤の散し寿司 お味噌汁 ¥1,800
Sakura Shrimp, Hamaguri Clam Chirashi-zushi, Miso Soup

白ご飯セット ¥800
Rice Set

《Dessert》 デザート

季節のフルーツ ¥1,000~
Assorted Fruits

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.