アラカルト a la carte

《Cold Dish》 冷製料理

造り三種盛り合わせ 氷鉢 ￥2,500
A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds

造り五種盛り合わせ 氷鉢 ￥4,800
A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds

自家製タピオカ豆腐 いくら 和出しジュレ ￥1,350
Homemade Tapioka Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly

魚介3種のカルパッチョ 和風ドレッシング ￥2,500
3 kinds of Seafood Carpaccio, Japanese Dressing

《Hot Dish》 温製料理

鰆のグリル ネギソース 花びら人参 ￥2,200
Spanish Mackerel, Leek Sauce, Carrot

目鯛西京焼きと お浸し ￥2,200
Broiled Butterfish Saikyo Style, Marinated Vegetable

国産牛フィレ低温調理のステーキ ￥3,300
Japanese Beef Steak

国産ポーク香味焼き サラダ添え ￥2,200
Japanese Pork, Salad

国産牛ロースすき煮なべ ￥3,800
Japanese Beef Sirloin, Vegetable

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 Prawn	¥1,000	戎南京 Squash	¥550
烏賊 Squid	¥850	椎茸 Shiitake Mushroom	¥600
真鯛 Sea Bream	¥950	青唐 Green Pepper	¥300
丸十 Sweet Potato	¥550	モロッコ豆 Beans	¥300
蓮根 Lotus Root	¥600		

いせ海老と小芋の磯辺揚げ 柚子の香り雲丹餡かけ ¥3,300
Ise-ebi Lobster, Taro

野菜天婦羅盛り合わせ七品 ¥1,700
Assorted Vegetable 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	縞あじ 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	本鮪とろ 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 Cucumber	¥1,150	鉄火 Tuna	¥2,250
しんこ Radish Pickles	¥1,150	あなご胡瓜 Anago Eel & Cucumber	¥2,250
烏賊胡瓜 Squid & Cucumber	¥2,250	とろ鉄火 Tuna Toro	¥3,700
鰻胡瓜 Unagi Eel & Cucumber	¥2,250		

《1/2 Roll Sushi》 中巻き 各1本 1pc

カリフォルニアロール California Roll	¥1,800	海老天巻き 山葵ネーズ Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise	¥1,800

《Noodles Rise dish》 うどん ご飯

お吸い物 小角真丈と有明海苔 Clear Soup	¥1,300
稲庭うどん(温製,冷製) Inaniwa Udon Noodles (Hot/Cold)	¥1,300
海老天婦羅うどん Prawn Tempura Udon Noodles	¥1,800
桜海老と煮穴子の散し寿司 お味噌汁 Sakura Shrimp, Anago Eel Chirashi-zushi, Miso Soup	¥1,800
白ご飯セット Rice Set	¥800

《Dessert》 デザート

季節のフルーツ Assorted Fruits	¥1,000～

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.