


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
- 赤烏賊お造り     ￥1,500
Squid Sashimi
- 烏賊麩和え柚子の香り     ￥900
Marinated Squid Yuzu-Flavor
- 自家製タピオカ豆腐 いくら 旨出しジュレ    ￥1,350
Homemade Tapioca Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
- 錦糸瓜と海藻サラダ和風ドレッシング    ￥800
Gourd and Seaweed Salad, Japanese Dressing
- スギヨ赤巻き板わさ     ￥650
Fish Paste, Wasabi
- 茄子オランダ煮     ￥800
Eggplant

 **Locally-Sourced**
地元産

 **Seafood**
シーフード

 **Vegetarian**
ベジタリアン

 **Vegan**
ビーガン

 **Gluten-Free**
グルテンフリー

 **Nut-Free**
ナッツフリー

 **Daily-Free**
デイリーフリー

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.

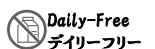
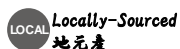
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

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

アラカルト a la carte

《Hot Dish》 温製料理

- 赤烏賊塩げそ焼き     ￥1,300
Grilled Squid Tentacles
- 鱸照り焼き 枝豆ソース     ￥2,100
Broiled Seaperch Teriyaki, Edamame Sauce
- 柳鱈袖庵焼き     ￥1,800
Spanish Mackerel Yuan Style
- 能登ポーク香味焼き ジンジャーソース     ￥2,200
Noto Pork, Ginger Sauce
- 能登黒毛和牛A4うちひらローストビーフ     ￥3,800
Roasted Noto Black Wagyu A4 Beef
- 国産牛フィレ低温調理のステーキ     ￥3,300
Japanese Beef Steak



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	戒南京    	¥ 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			
赤烏賊げそ天婦羅    			¥ 1,300
Squid Tentacles Tempura			
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)			



Locally-Sourced
地元産



Seafood
シーフード



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Daily-Free
デイリーフリー

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います。




























































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

※グルテンフリーの醤油に変更する事が出来ます。

*Can be changed to gluten-free soy sauce.

 **Locally-Sourced** 地元産
  **Seafood** シーフード
  **Vegetarian** ベジタリアン
  **Vegan** ビーガン
  **Gluten-Free** グルテンフリー
  **Nut-Free** ナッツフリー
  **Daily-Free** デイリーフリー

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います。

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	鉄火   	¥ 2,250
Cucumber		Tuna	
しんこ     	¥ 1,150	あなご胡瓜    	¥ 2,250
Radish Pickles		Anago Eel & Cucumber	
烏賊胡瓜    	¥ 2,250	とろ鉄火    	¥ 3,700
Squid & Cucumber		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	海老天巻き 山葵ネーズ  	¥ 1,800
California Roll		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			
稲庭風うどん(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			
玉蜀黍御飯とお味噌汁   	¥ 1,000		
Corn Rice, Miso Soup			
ひやくまん穀御飯セット    	¥ 800		
Rice Set			

《Dessert》 デザート

季節のフルーツ     	¥ 1,000~		
Assorted Fruits			
石川県産西瓜ピザレモンクリーム	¥ 900		
Ishikawa's Watermelon Pizza, Lemon Cream			

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います。

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.