

## アラカルト a la carte

### 《Cold Dish》 冷製料理

- 造り三種盛り合わせ 氷鉾     ￥2,600  
A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds
- 造り五種盛り合わせ 氷鉾    ￥4,800  
A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds
- 自家製タピオカ豆腐と海老芝煮    ￥1,000  
Homemade Tapioca Tofu, Prawn
- 海藻サラダ和風ドレッシング    ￥900  
Seaweed Salad, Japanese Dressing
- ブラウン榎木と京水菜浸し 飛子    ￥900  
Marinated Enoki Mushroom and Chrysanthemum, Flying Fish Roe

### 《Hot Dish》 温製料理

- 鰻蒲焼き 山椒粉    ￥3,500  
Glazed-Grilled Eel
- 銀鱈西京焼き 葱ソース     ￥2,200  
Broiled Black Cod Miso Marinated Style, Green Onion Sauce
- 国産牛すき焼き風     ￥4,300  
Japanese Beef, Sukiyaki Small Pot
- 国産牛フィレ低温調理のステーキ     ￥3,600  
Japanese Beef Tenderloin Steak

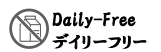
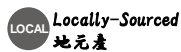
 **Locally-Sourced** 地元産  **Seafood** シーフード  **Vegetarian** ベジタリアン  **Vegan** ビーガン  **Gluten-Free** グルテンフリー  **Nut-Free** ナッツフリー  **Daily-Free** デイリーフリー

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

### 《Tempura》天麩羅 各2貫 2psc

海老   	¥ 1,100	戒南京   	¥ 550
Prawn		Squash	
烏賊   	¥ 900	椎茸    	¥ 600
Squid		Shiitake Mushroom	
真鯛    	¥ 950	青唐    	¥ 350
Sea Bream		Green Pepper	
丸十    	¥ 550	モロッコ豆    	¥ 350
Sweet Potato		Beans	
鳴門蓮根    	¥ 600		
Lotus Root			
剣先烏賊げそ天婦羅    	¥ 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   	¥ 3,200		
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	鰯あげ    	¥ 1,000
Egg		Striped Jack	
剣先烏賊   	¥ 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 LOCAL V      
Cucumber

¥1,150

鉄火 LOCAL      
Tuna

¥2,250

しんこ LOCAL V      
Radish Pickles

¥1,150

あなご胡瓜 LOCAL      
Anago Eel & Cucumber

¥2,250

烏賊胡瓜 LOCAL      
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

海老天巻き 山葵ネーズ      
Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise

¥1,900





### 《Noodles Rise dish》 うどん ご飯

お味噌汁 LOCAL      
Miso Soup





¥600

温製稲庭風うどん LOCAL      
Inaniwa Udon Noodles





¥1,300

海老天婦羅うどん      
Prawn Tempura Udon Noodles

¥1,800

茸御飯とお味噌汁      
Mushroom Rice, Miso Soup

¥1,000

特製海鮮丼とお味噌汁      
Seasonal Seafood Donburi, Miso Soup

¥4,600

### 《Dessert》 デザート

季節のフルーツ V        
Assorted Fruits

¥1,000~

黒豆抹茶ロールケーキと苺  
Matcha Roll Cake, Strawberry

¥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.