

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     ￥3,000
A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds
- 造り五種盛り合わせ 氷鉢    ￥5,300
A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds
- 自家製タピオカ豆腐といくら    ￥1,000
Homemade Tapioca Tofu, Salmon Roe
- 海藻サラダ和風ドレッシング    ￥900
Seaweed Salad, Japanese Dressing
- 菜の花お浸し     ￥900
Marinated Canola Flowers

《Hot Dish》 温製料理

- 鰻蒲焼き 山椒粉    ￥3,500
Glazed-Grilled Eel
- 寒鰯照り焼き 山椒風味のソイソース     ￥2,000
Yellowtail Teriyaki Style, Japanese Pepper Soy Sauce
- 国産牛すき焼き風     ￥4,500
Japanese Beef, Sukiyaki Small Pot
- 国産牛フィレ低温調理のステーキ     ￥4,000
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  **Dairy-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    Prawn	¥ 1,100	戒南京    Squash	¥ 550
烏賊    Squid	¥ 900	椎茸     Shiitake Mushroom	¥ 600
真鯛     Sea Bream	¥ 950	青唐     Green Pepper	¥ 350
丸十     Sweet Potato	¥ 550	モロッコ豆     Beans	¥ 350
鳴門蓮根     Lotus Root	¥ 600		
剣先烏賊げそ天婦羅     Squid Tentacles Tempura			¥ 1,300
野菜天婦羅盛り合わせ七品     Assorted Vegetable Tempura (7 pcs)			¥ 2,000
天婦羅盛り合わせ七品    Assorted Tempura (7 pcs)			¥ 3,500



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



Dairy-Free
デairy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	鰯あげ     ¥ 1,000 Striped Jack
剣先烏賊    ¥ 750	鰻    ¥ 1,150 Unagi Eel
こはだ     ¥ 750	まぐろ     ¥ 1,150 Tuna
サーモン    ¥ 750	鯛     ¥ 1,150 Sea Bream
しめ鯖     ¥ 750	つぶ貝     ¥ 1,400 Whelk
蛸     ¥ 900	煮あなご     ¥ 1,400 Anago Eel
帆立貝    ¥ 900	牡丹海老    ¥ 1,400 Sweet Prawn
天然海老    ¥ 900	本鯖とろ    ¥ 1,850 Tuna Toro
いくら     ¥ 1,000	

※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
  Dairy-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     	¥ 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

海老天巻き 山葵ネーズ   	¥ 2,200
Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise	

《Noodles Rise dish》 うどん ご飯

お味噌汁    	¥ 600
Miso Soup	
温製稲庭風うどん    	¥ 1,300
Inaniwa Udon Noodles	
海老天婦羅うどん   	¥ 1,800
Prawn Tempura Udon Noodles	
鯛御飯とお味噌汁    	¥ 1,200
Seabream Rice, Miso Soup	
特製海鮮丼とお味噌汁  	¥ 4,800
Seasonal Seafood Donburi, Miso Soup	

《Dessert》 デザート

季節のフルーツ     	¥ 1,000~
Assorted Fruits	
アイスクリーム 	¥ 500
Ice 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.