### 冷製料理 | Cold Dish

造り三種盛り合わせ A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds		¥ 2,700
造り五種盛り合わせ A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds		¥ 4,900
自家製タピオカ南京豆腐 海老芝煮 旨出汁ジュレ Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Prawn, Dashi Jelly		¥ 1,000
海藻サラダ和風ドレッシング Seaweed Salad, Japanese Dressing		¥ 900
泉南法蓮草と茸のお浸し 糸花鰹 Marinated Spinach, Mushrooms, Bonito Flakes		¥ 900
温製料理   Hot Dish		
かます柚庵焼き 酢取り野菜 紅葉和え Grilled Barracuda, Vinegared Vegetables		¥ 2,200
鰻蒲焼き 山椒粉 Glazed-Grilled Eel		¥ 3,500
静岡産金目鯛山椒焼き 酢取り野菜 Grilled Splendid Alfonsino, Vinegared Vegetables		¥ 2,600
国産牛すき焼き風 Japanese Beef, Sukiyaki Small Pot		¥ 4,300
国産牛フィレ低温調理のステーキ Japanese Beef Tenderloin Steak	TOCAL OR SERVICE OF THE SERVICE OF T	¥ 3,600





Japanese Sauce



Roasted Duck, Grilled Broccoli, Grilled Vegetables,

合鴨ロース煮 焼野菜添え 和風ソース





Vegan ビーガン Gluten-Free グルテンフリー



Nut-Free



¥ 2,300

### 天婦羅 各二貫 | Tempura 2pcs each

海老 Prawn		¥ 1,100	戎南京 Squash		¥ 550
烏賊 Squid		¥ 900	椎茸 Shiitake Mushr	oom © 🔊 🕲	¥ 600
真鯛 Sea Bream	LOCAL TO SO (S)	¥ 950	青唐 Green Pepper	LOCAL DO SO SO	¥ 350
丸十 Sweet Potato	LOCAL & & (S)	¥ 600	モロッコ豆 Beans	TOCAL CO (S)	¥ 350
鳴門蓮根 Lotus Root	LOCAL O & S	¥ 650			

松茸と鱧の天婦羅 Matsutake Mushrooms and Hamo Conger Tempura		¥ 3,500
剣先烏賊げそ天婦羅 Squid Tentacles Tempura	LOCAL DE SON	¥ 1,300
野菜天婦羅盛り合わせ七品 Assorted Vegetable Tempura (7 pcs)	LOCAL CO (S)	¥ 1,800
天婦羅盛り合わせ七品 Assorted Tempura (7 pcs)		¥ 3,300













Nut-Free ナッツフリー



### 握り寿司(一貫) | Sushi (1 pc each)

玉子 Egg		¥ 650	縞あじ Striped Jack		¥ 1,000
剣先烏賊 Squid		¥ 800	鰻 Unagi Eel		¥ 1,150
こはだ Japanese Shad		¥ 750	まぐろ Tuna	LOCAL CO (S)	¥ 1,150
サーモン Salmon		¥ 750	鯛 Sea Bream	LOCAL CO (S)	¥ 1,150
しめ鯖 Vinegared Mack	erel & B	¥ 750	つぶ貝 Whelk		¥ 1,400
蛸 Octopus	COCAL COCACA COC	¥ 900	煮あなご Anago Eel	LOCAL OF SOME	¥ 1,400
帆立貝 Scallop		¥ 950	牡丹海老 Sweet Prawn		¥ 1,400
天然海老 Wild-Caught Pr	awn	¥ 900	本鮪とろ Tuna Toro		¥ 1,850
いくら Salmon Roe	OCAL O & D	¥ 1,000			

## 巻き寿司(一本) | Roll Sushi (1 pc each)

胡瓜 Cucumber	(COL) V (O) S (S) ¥ 1,150	鉄火 Tuna	LOCAL POR SO	¥ 2,250
しんこ Radish Pickles	<b>(CALV (Ø (SAL)</b> ¥ 1,150	あなご胡瓜 Anago Eel & Cu	cumber	¥ 2,250
烏賊胡瓜 Squid & Cucum	ber \(\) \(\) \(\) \(\) \(\) \(\) \(\) \(\	とろ鉄火 Tuna Toro		¥ 3,700
鰻胡瓜 Unagi Eel & Cuo	cumber ¥ 2,250			













Nut-Free ナッツフリー



#### 中巻き (一本) | 1/2 Roll Sushi (1 piece)

海老天巻き 山葵ネーズ Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise ¥ 1,900

#### うどん・御飯 | Noodles, Rice Dish

お味噌汁 Miso Soup LOCAL OR OF THE STATE OF THE ST

¥ 600

温製稲庭風うどん Inaniwa Udon Noodles LOCAL OR S

¥ 1,300

海老天婦羅うどん Prawn Tempura Udon Noodles

¥ 1,800

なめこ御飯とお味噌汁 Nameko Mushrooms Rice, Miso Soup

¥ 1,000

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

¥ 4,800

#### デザート | Desssert

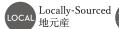
季節のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits

¥1,000~

バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream (<u>W</u>)

¥ 500

※グルテンフリーの醤油もご用意しております。
\*Can be changed to gluten-free soy sauce.









Gluten-Free グルテンフリー



Nut-Free ナッツフリー

