

アラカルト | A la Carte

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
自家製タピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ Homemade Tapioca Sesame Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly	  	¥ 1,000
海藻サラダ和風ドレッシング Seaweed Salad, Japanese Dressing	  	¥ 900
ブラウン榎木と京水菜のお浸し いくら Marinated Enoki Mushrooms and Mizuna, Salmon Roe	   	¥ 900

温製料理 | Hot Dish

鰻蒲焼き 山椒粉 Glazed-Grilled Eel	  	¥ 3,500
銀鱈西京焼き 酢取り野菜 Broiled Miso Marinated Black Cod, Vinegared Vegetables	  	¥ 2,300
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	   	¥ 3,600

 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。当社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

天婦羅 各二貫 | Tempura 2 pcs each

海老 Prawn	  	¥ 1,100	戎南京 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	   	¥ 600	モロッコ豆 Beans	   	¥ 350
鳴門蓮根 Lotus Root	   	¥ 650			

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     ¥ 1,800
Assorted Vegetable Tempura (7 pcs)

天婦羅盛り合わせ七品    ¥ 3,300
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
  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。当社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

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		¥ 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		¥ 950	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		¥ 1,000			

巻き寿司 (一本) | Roll Sushi (1 pc each)

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			

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。当社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

中巻き (一本) | 1/2 Roll Sushi (1 piece)

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

うどん・御飯 | Noodles, Rice Dish

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

白舞茸御飯とお味噌汁    ￥1,000
Maitake Mushrooms Rice, Miso Soup

特製海鮮丼とお味噌汁   ￥4,800
Seasonal Seafood Donburi, Miso Soup

デザート | Dessert

季節のフルーツ盛り合わせ      ￥1,000～
Assorted Seasonal Fruits

紅塩プリンと苺  ￥1,000
Red Salt Pudding, Strawberry

※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.

 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。当社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.