

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	   	¥ 2,900
造り五種盛り合わせ A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds	  	¥ 5,100
自家製タピオカ百合根豆腐 いくら 旨出汁ジュレ Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly	  	¥ 1,200
海藻サラダ和風ドレッシング Seaweed Salad, Japanese Dressing	  	¥ 1,100
菜の花のお浸し Marinated Canola Flowers	   	¥ 1,150

温製料理 | Hot Dish

鰻蒲焼き 山椒粉 Glazed-Grilled Eel	  	¥ 3,700
寒鰯照り焼き 酢取り野菜 白髪葱 山椒風味のソイソース Yellowtail Teriyaki Style, Vinegared Vegetables, Japanese Pepper Soy Sauce	   	¥ 2,300
国産牛すき焼き風 Japanese Beef, Sukiyaki Small Pot	   	¥ 4,500
国産牛フィレ低温調理のステーキ Japanese Beef Tenderloin Steak	   	¥ 3,800

 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



¥ 1,300

戒南京
Squash



¥ 750

烏賊
Squid



¥ 1,100

椎茸
Shiitake Mushroom



¥ 800

真鯛
Sea Bream



¥ 1,150

青唐
Green Pepper



¥ 550

丸十
Sweet Potato



¥ 800

モロッコ豆
Beans



¥ 550

鳴門蓮根
Lotus Root



¥ 850

剣先烏賊げそ天婦羅
Squid Tentacles Tempura



¥ 1,500

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

握り寿司 (一貫) | Sushi (1 pc each)

玉子 Egg		¥ 850	縞あじ Striped Jack	   	¥ 1,300
剣先烏賊 Squid	   	¥ 1,000	鰻 Unagi Eel	  	¥ 1,350
こはだ Japanese Shad	   	¥ 950	まぐろ Tuna	   	¥ 1,350
サーモン Salmon	  	¥ 950	鯛 Sea Bream	   	¥ 1,350
しめ鯖 Vinegared Mackerel	   	¥ 950	つぶ貝 Whelk	   	¥ 1,600
蛸 Octopus	   	¥ 1,100	煮あなご Anago Eel	   	¥ 1,600
平らぎ貝 Razor Shell	  	¥ 1,200	牡丹海老 Sweet Prawn	  	¥ 1,600
天然海老 Wild-Caught Prawn	  	¥ 1,100	本鮪とろ Tuna Toro	  	¥ 2,050
いくら Salmon Roe	   	¥ 1,400			

巻き寿司 (一本) | Roll Sushi (1 pc each)

胡瓜 Cucumber	    	¥ 1,350	鉄火 Tuna	   	¥ 2,450
しんこ Radish Pickles	    	¥ 1,350	あなご胡瓜 Anago Eel & Cucumber	   	¥ 2,450
烏賊胡瓜 Squid & Cucumber	   	¥ 2,450	とろ鉄火 Tuna Toro	  	¥ 3,900
鰻胡瓜 Unagi Eel & Cucumber	  	¥ 2,450			

 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

中巻き（一本） | 1/2 Roll Sushi (1 piece)

海老天巻き 山葵ネーズ    ￥2,100
Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise

うどん・御飯 | Noodles, Rice Dish

お味噌汁     ￥800
Miso Soup

温製稲庭風うどん     ￥1,500
Inaniwa Udon Noodles

海老天婦羅うどん    ￥2,000
Prawn Tempura Udon Noodles

鯛飯とお味噌汁     ￥1,400
Sea Bream Rice, Miso Soup

特製海鮮丼とお味噌汁   ￥5,000
Seasonal Seafood Donburi, Miso Soup

デザート | Dessert

季節のフルーツ盛り合わせ      ￥1,200～
Assorted Seasonal Fruits

アイスクリーム     ￥700
Ice Cream

※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.