






















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
自家製タピオカ百合根豆腐 いくら 旨出汁ジュレ Homemade Tapioca Lily Bulb 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
菜の花のお浸し Marinated Canola Flowers	   	¥ 900

温製料理 | Hot Dish

鰻蒲焼き 山椒粉 Glazed-Grilled Eel	  	¥ 3,500
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	  	¥ 2,000
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

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
Squid Tentacles Tempura



¥ 1,300

野菜天婦羅盛り合わせ七品
Assorted Vegetable Tempura (7 pcs)



¥ 1,800

天婦羅盛り合わせ七品
Assorted Tempura (7 pcs)



¥ 3,300

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	   	¥ 1,100
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
平らぎ貝 Scallop	  	¥ 1,000	牡丹海老 Sweet Prawn	  	¥ 1,400
天然海老 Wild-Caught Prawn	  	¥ 900	本鯖とろ Tuna Toro	  	¥ 1,850
いくら Salmon Roe	   	¥ 1,200			

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
Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise



¥ 1,900

うどん・御飯 | Noodles, Rice Dish

お味噌汁
Miso Soup



¥ 600

温製稲庭風うどん
Inaniwa Udon Noodles



¥ 1,300

海老天婦羅うどん
Prawn Tempura Udon Noodles



¥ 1,800

鯛飯とお味噌汁
Seabream Rice, Miso Soup



¥ 1,200

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



¥ 4,800

デザート | Dessert

季節のフルーツ盛り合わせ
Assorted Seasonal Fruits



¥ 1,000～

アイスクリーム
Ice Cream



¥ 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.

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.