
















































APPETIZER

Chilled Mizunasu Eggplant and Prosciutto, Mascarpone Sauce	 	¥ 1,500
Sweet Corn Flan		¥ 800
Winter Melon and Potato Vichyssoise	 	¥ 800
Burdock Root Wrapped in Conger Eel (Hachiman-style)	 	¥ 800
Octopus Dumpling Akashi Style	 	¥ 950
Today's Sashimi	  	¥ 2,700
Jamón Serrano Platter	  	¥ 2,000
Cheese Platter		¥ 3,200
Assorted Pickles	 	¥ 1,300
Vegetable Crudités, Fermented Soy Bean Dip	  	¥ 1,000
Edamame	   	¥ 800
Cheese Fondue	 	¥ 4,000

GRILLED

Premium Beef Skewer		¥ 1,800
Premium Pork Skewer	 	¥ 1,100
Salmon Skewer	 	¥ 900
Hokkaido Smelt	   	¥ 600
Asparagus	   	¥ 700
Mini Pork Cutlet Sandwich		¥ 850
Tiger Prawn with American Sauce	 	¥ 1,800
Assorted Grilled Vegetables	   	¥ 2,500

KUSHIAGE

Eel & Avocado	 	¥ 900
Goya Chanpuru (Okinawan Bitter Melon Stir-Fry)		¥ 850
Ham-Wrapped Malabar Spinach		¥ 850
Japanese Sillago Sweet-and-Sour Myoga and Ginger	 	¥ 850
Pike Conger (Hamo) and Shiso with Ume Plum Paste	 	¥ 950
Seared Bonito with Ponzu Jelly	 	¥ 900
Bell Pepper and Risotto		¥ 850
Tiger Prawn	 	¥ 1,200
Seasonal Cream Croquet		¥ 700
Seasonal Kudzu Tofu		¥ 700
Japanese Beef, Whole-Grain Mustard		¥ 1,300
Cheese Platter		¥ 1,300

CHEF'S OMAKASE

6 Skewers	¥ 5,800
8 Skewers	¥ 7,800
10 Skewers	¥ 9,800

RICE / NOODLE

Grilled Miso Onigiri in Dashi	 	¥ 750
Miwa Somen with Sudachi Citrus	 	¥ 750

DESSERT

Assorted Fruit Platter	   	¥ 850
------------------------	---	-------

 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

カバーチャージとして、お一人さま1,000円頂戴いたします。
A cover charge of ¥1,000 per person will be applied.

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.

一品

水ナスと生ハムの マスカルポーネソース	 	¥1,500
とうもろこしのフラン		¥800
冬瓜とヴィシソワーズ	 	¥800
穴子の八幡巻き	 	¥800
タコの明石焼き風	 	¥950
本日のお造り	  	¥2,700
生ハムの一皿 (原木ハモンセラノ)	  	¥2,000
チーズ盛り合わせ		¥3,200
漬物盛り合わせ	 	¥1,300
季節のスティックサラダ (シュン特製味噌付き)	  	¥1,000
枝豆	   	¥800
チーズフォンデュ	 	¥4,000

グリル

ブランド牛肉串焼き		¥1,800
ブランド豚肉串焼き	 	¥1,100
サーモン	 	¥900
北海道産ししゃも	   	¥600
アスパラガス	   	¥700
ミニカツサンド		¥850
車海老のグリル アメリカーナソース	 	¥1,800
グリル野菜の盛り合わせ	   	¥2,500





串揚げ

鰻アボカド	 	¥900
ゴーヤチャンプルー		¥850
つるむらさきロースハム巻き		¥850
キスと甘酢みょうがと生姜	 	¥850
鱧と大葉(梅肉添え)	 	¥950
かつおのたたき(ポン酢ジュレ)	 	¥900
パプリカとリゾット		¥850
車海老	 	¥1,200
季節のクリームコロッケ		¥700
季節の葛豆腐		¥700
国産牛粒マスタードのせ		¥1,300
チーズ三種盛り		¥1,300

おまかせ

おまかせ串6種	¥5,800
おまかせ串8種	¥7,800
おまかせ串10種	¥9,800

ご飯・麺類

味噌焼きおにぎりのだし茶漬け	 	¥750
酢橘三輪そうめん	 	¥750

デザート

フルーツ盛り合わせ	   	¥850
-----------	---	------

 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

カバーチャージとして、お一人さま¥1,000円頂戴いたします。
A cover charge of ¥1,000 per person will be applied.

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.