

## アラカルト | A la Carte

### 冷製料理 | Cold Dish

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 造り 3 種盛り合わせ<br>A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds                                |         | ¥2,800 |
| 造り 5 種盛り合わせ<br>A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds                                |                                                                                            | ¥4,900 |
| 奄美鮪赤身と中とろ盛り合わせ<br>Assorted Sashimi of Amami Tuna and Tuna Toro                        |                                                                                            | ¥2,600 |
| 自家製タピオカ南京豆腐と海老芝煮 旨出汁ジュレ<br>Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Simmered Prawn, Dashi Jelly |                                                                                            | ¥1,000 |
| 海藻サラダ 和風ドレッシング<br>Seaweed Salad, Japanese Dressing                                    |                                                                                            | ¥900   |
| 泉南法蓮草のお浸しと茸煮たし<br>Marinated Sennan Spinach and Mushrooms                              |     | ¥900   |

### 温製料理 | Hot Dish

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 国産いせ海老薄衣揚げ 雲鰐掛け 露生姜<br>Fried Japanese Spiny Lobster, Radish Sauce |    | ¥6,500 |
| 鰻蒲焼き 山椒粉<br>Glazed-Grilled Eel                                    |    | ¥3,600 |
| 本日の焼魚 酢取り野菜<br>Grilled Fish of the Day, Vinegared Vegetables      |    | ¥2,300 |
| 国産牛すき焼き風<br>Japanese Beef, Sukiyaki Small Pot                     |    | ¥4,900 |
| 国産牛肉低温調理のフィレスステーキ<br>Japanese Beef Tenderloin Steak               |    | ¥3,900 |

 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 各二ケ | Tempura 2 pcs each

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 海老<br>Prawn         |                                                                                      | ¥1,200 | 戒南京<br>Squash           |                                                                                        | ¥550 |
| 烏賊<br>Squid         |                                                                                      | ¥950   | 椎茸<br>Shiitake Mushroom |     | ¥600 |
| 真鯛<br>Sea Bream     |     | ¥950   | 青唐<br>Green Pepper      |     | ¥350 |
| 薩摩芋<br>Sweet Potato |     | ¥600   | モロッコ豆<br>Beans          |                                                                                        | ¥350 |
| 鳴門蓮根<br>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    ¥1,900  
Assorted Vegetable Tempura (7 pcs)

天婦羅盛り合わせ七品    ¥3,700  
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<br>Egg                 |  | ¥650   | 縞あじ<br>Striped Jack |  | ¥1,100 |
| 剣先烏賊<br>Squid             |  | ¥850   | 鰻<br>Unagi Eel      |  | ¥1,150 |
| こはだ<br>Japanese Shad      |  | ¥800   | まぐろ<br>Tuna         |  | ¥1,150 |
| サーモン<br>Salmon            |  | ¥800   | 鯛<br>Sea Bream      |  | ¥950   |
| しめ鯖<br>Vinegared Mackerel |  | ¥750   | つぶ貝<br>Whelk        |  | ¥1,400 |
| 蛸<br>Octopus              |  | ¥900   | 煮あなご<br>Anago Eel   |  | ¥1,400 |
| 帆立貝<br>Scallop            |  | ¥1,000 | 牡丹海老<br>Sweet Prawn |  | ¥1,400 |
| 天然海老<br>Wild-Caught Prawn |  | ¥1,000 | 本鮪とろ<br>Tuna Toro   |  | ¥1,850 |
| いくら<br>Salmon Roe         |  | ¥1,200 |                     |  |        |

### 巻き寿司（一本） | Roll Sushi (1 pc each)

|                             |  |        |                               |  |        |
|-----------------------------|--|--------|-------------------------------|--|--------|
| 胡瓜<br>Cucumber              |  | ¥1,150 | 鉄火<br>Tuna                    |  | ¥2,250 |
| しんこ<br>Radish Pickles       |  | ¥1,150 | あなご胡瓜<br>Anago Eel & Cucumber |  | ¥2,250 |
| 烏賊胡瓜<br>Squid & Cucumber    |  | ¥2,250 | とろ鉄火<br>Tuna Toro             |  | ¥3,700 |
| 鰻胡瓜<br>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 山葵マヨネーズ  
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



¥1,850

なめこ御飯 お味噌汁 香の物  
Mushrooms Rice, Miso Soup, Japanese Pickles



¥1,000

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



¥4,900

### 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.



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.