アラカルト｜A la Carte

冷製料理｜Cold Dish

お造り三種盛り合わせ
A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds — ¥3,000

お造り五種盛り合わせ
A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds — ¥5,100

奄美鮪赤身と中とろ盛り合わせ
Assorted Sashimi of Amami Tuna and Tuna Toro — ¥2,800

自家製タピオカ豆腐　　いくら　旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca 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

水菜と茸のお浸し
Simmered Mizuna and Mushrooms — ¥1,100

温製料理｜Hot Dish

国産いせ海老薄衣揚げ　霙餡掛け 露生姜
Fried Japanese Spiny Lobster, Radish Sauce — ¥7,100

鰻蒲焼き　山椒粉
Glazed-Grilled Eel — ¥3,800

本日の焼魚　酢取り野菜
Grilled Fish of the Day, Vinegared Vegetables — ¥2,700

国産牛すき焼き風
Japanese Beef, Sukiyaki Small Pot — ¥5,100

国産牛肉低温調理のフィレステーキ
Japanese Beef Tenderloin Steak — ¥4,100

LOCAL 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	¥1,400	戎南京 Pumpkin	¥750
烏賊 Squid	¥1,150	椎茸 Shiitake Mushroom	¥800
真鯛 Sea Bream	¥1,150	青唐 Green Pepper	¥550
薩摩芋 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)	¥2,100
天婦羅盛り合わせ七品 Assorted Tempura (7 pcs)	¥3,900

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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

剣先烏賊
Squid ¥1,050

こはだ
Japanese Shad ¥1,050

サーモン
Salmon ¥1,050

しめ鯖
Vinegared Mackerel ¥950

蛸
Octopus ¥1,100

帆立貝
Scallop ¥1,300

天然海老
Wild-Caught Prawn ¥1,400

いくら
Salmon Roe ¥1,400

縞あじ
Striped Jack ¥1,300

鰻
Unagi Eel ¥1,350

まぐろ
Tuna ¥1,350

鯛
Sea Bream ¥1,150

つぶ貝
Whelk ¥1,800

煮あなご
Anago Eel ¥1,600

牡丹海老
Sweet Prawn ¥1,850

本鮪とろ
Tuna Toro ¥2,050

巻き寿司（一本）｜Roll Sushi (1 pc each)

胡瓜
Cucumber ¥1,350

しんこ
Radish Pickles ¥1,350

烏賊胡瓜
Squid & Cucumber ¥2,450

鰻胡瓜
Unagi Eel & Cucumber ¥2,450

鉄火
Tuna ¥2,450

あなご胡瓜
Anago Eel & Cucumber ¥2,450

とろ鉄火
Tuna Toro ¥3,900

LOCAL Locally-Sourced 地元産
Seafood シーフード
V 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　¥2,100

うどん・御飯｜Noodles, Rice Dish

お味噌汁
Miso Soup　¥800

温製稲庭風うどん
Inaniwa Udon Noodles　¥1,500

海老天婦羅うどん
Prawn Tempura Udon Noodles　¥2,050

季節御飯　お味噌汁　香の物
Seasonal Rice, Miso Soup, Japanese Pickles　¥1,200

特製海鮮丼とお味噌汁
Seasonal Seafood Donburi, Miso Soup　¥5,100

デザート｜Desssert

豆乳プリンと 国産苺　ホワイトチョコレート　ベリーソース
Soymilk Pudding with Strawberries, White Chocolate, Berry Sauce　¥950

バニラアイスクリームとチョコレートブラウニー
Vanilla Ice Cream and Chocolate Brownie　¥1,000

柚子抹茶ムース　団子とスイートソイソース　国産苺　金箔
Yuzu Matcha Mousse, Dango and Sweet Soy Sauce, Strawberries, Gold Leaf　¥1,450

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

※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.

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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.