

アラカルト a la carte

《Cold Dish》 冷製料理

造り三種盛り合わせ 氷銚 A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds	¥2,500
造り五種盛り合わせ 氷銚 A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds	¥4,800
自家製タピオカ豆腐 海老酒煎り 順才 旨出しジュレ Homemade Tapioca Tofu, Sake-Cooked Shrimp, Water Shield, Dashi Jelly	¥1,350
魚介3種のカルパッチョ 和風ドレッシング 3 kinds of Seafood Carpaccio, Japanese Dressing	¥2,500

《Hot Dish》 温製料理

天然鱸若狭焼き 玉蜀黍ソース Broiled Wild-Caught Seaperch Wakasa Style, Corn Sauce	¥2,200
全目鯛山椒焼きとお浸し Broiled Splendid Alfonsino Bream, Marinated Vegetable	¥2,200
国産牛フィレ低温調理のステーキ Japanese Beef Steak	¥3,300
夢の大地豚香味焼き 焼野菜添え Hokkaido Brand Pork "Yume no Daichi", Grilled Vegetable	¥2,300
国産牛ロースすき煮なべ Japanese Beef Sirloin, Vegetable	¥3,800

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

《Tempura》天麩羅 各2貫 2psc

海老 Prawn	¥ 1,000	戒南京 Squash	¥ 550
烏賊 Squid	¥ 850	椎茸 Shiitake Mushroom	¥ 600
真鯛 Sea Bream	¥ 950	青唐 Green Pepper	¥ 300
丸十 Sweet Potato	¥ 550	モロッコ豆 Beans	¥ 300
蓮根 Lotus Root	¥ 600		
鱧と馬場茄子 袖子の香り雲飴掛け Hamo Conger, Eggplant			¥ 2,200
野菜天婦羅盛り合わせ七品 Assorted Vegetable Tempura (7 pcs)			¥ 1,700
天婦羅盛り合わせ七品 Assorted Tempura (7 pcs)			¥ 3,000

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います。

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

《Sushi》 握り寿司 各1貫 1pc

玉子 Egg	¥ 650	鰯あじ Striped Jack	¥ 1,000
剣先烏賊 Swordtip Squid	¥ 750	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
帆立貝 Scallop	¥ 900	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	¥ 1000		

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います。

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

《Roll Sushi》 巻き寿司 各1本 1pc

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		

《1/2 Roll Sushi》 中巻き 各1本 1pc

カリフォルニアロール California Roll	¥ 1,800	海老天巻き 山葵ネーズ Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise	¥ 1,800
-------------------------------	---------	---	---------

《Noodles Rise dish》 うどん ご飯

お吸い物 小角真丈と有明海苔 Clear Soup	¥ 1,300
稲庭うどん(温製,冷製) Inaniwa Udon Noodles (Hot/Cold)	¥ 1,300
海老天婦羅うどん Prawn Tempura Udon Noodles	¥ 1,800
浅利御飯とお味噌汁 お味噌汁 Asari Clam Rice, Miso Soup	¥ 1,300
白ご飯セット Rice Set	¥ 800

《Dessert》 デザート

季節のフルーツ Assorted Fruits	¥ 1,000~
----------------------------	----------

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.