


アラカルト a la carte

《Cold Dish》 冷製料理

- 造り三種盛り合わせ 氷鉾     ￥2,500
A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds
- 造り五種盛り合わせ 氷鉾    ￥4,800
A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds
- 煽り烏賊お造り     ￥1,600
Squid Sashimi
- 烏賊麴和え柚子の香り     ￥900
Marinated Squid Yuzu-Flavor
- 自家製タピオカ豆腐 いくら 旨出しジュレ    ￥1,350
Homemade Tapioca Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
- 錦系瓜と海藻サラダ和風ドレッシング    ￥800
Gourd and Seaweed Salad, Japanese Dressing
- スギヨ赤巻き極わさ     ￥650
Fish Paste, Wasabi
- 茄子オランダ煮     ￥800
Eggplant

 **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

 **Daily-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

《Hot Dish》 温製料理

- 赤烏賊塩げそ焼き     ￥1,300
Grilled Squid Tentacles
- 鱸照り焼き 枝豆ソース     ￥2,100
Broiled Seaperch Teriyaki, Edamame Sauce
- 柳鱈袖庵焼き     ￥1,800
Spanish Mackerel Yuan Style
- 能登ポーク香味焼き ジンジャーソース     ￥2,200
Noto Pork, Ginger Sauce
- 能登黒毛和牛A4うちひらロースビーフ     ￥3,800
Roasted Noto Black Wagyu A4 Beef
- 国産牛フィレ低温調理のステーキ     ￥3,300
Japanese Beef Tenderloin Steak

 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   	¥ 1,000	戒南京    	¥ 550
Prawn		Squash	
烏賊   	¥ 850	椎茸    	¥ 600
Squid		Shiitake Mushroom	
真鯛    	¥ 950	青唐    	¥ 300
Sea Bream		Green Pepper	
丸十    	¥ 550	モロッコ豆    	¥ 300
Sweet Potato		Beans	
鳴門蓮根    	¥ 600		
Lotus Root			
赤烏賊げそ天婦羅    			¥ 1,300
Squid Tentacles Tempura			
野菜天婦羅盛り合わせ七品    			¥ 1,700
Assorted Vegetable Tempura (7 pcs)			
天婦羅盛り合わせ七品    			¥ 3,000
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



Daily-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 	¥ 650	鰯あげ    	¥ 1,000
Egg		Striped Jack	
剣先烏賊    	¥ 750	鰻   	¥ 1,150
Squid		Unagi Eel	
こはだ    	¥ 750	まぐろ    	¥ 1,150
Japanese Shad		Tuna	
サーモン   	¥ 750	鯛    	¥ 1,150
Salmon		Sea Bream	
しめ鯖    	¥ 750	つぶ貝    	¥ 1,400
Vinegared Mackerel		Whelk	
蛸    	¥ 900	煮あなご    	¥ 1,400
Octopus		Anago Eel	
帆立貝   	¥ 900	牡丹海老   	¥ 1,400
Scallop		Sweet Prawn	
天然海老   	¥ 900	本鯖とろ   	¥ 1,850
Wild-Caught Prawn		Tuna Toro	
いくら    	¥ 1,000		
Salmon Roe			

※グルテンフリーの醤油に変更する事が出来ます。

*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



Daily-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

《Roll Sushi》 巻き寿司 各1本 1pc

胡瓜      ¥1,150
Cucumber

鉄火     ¥2,250
Tuna

しんこ      ¥1,150
Radish Pickles




あなご胡瓜     ¥2,250
Anago Eel & Cucumber

烏賊胡瓜     ¥2,250
Squid & Cucumber

とろ鉄火    ¥3,700
Tuna Toro

鰻胡瓜    ¥2,250
Unagi Eel & Cucumber




《1/2 Roll Sushi》 中巻き 各1本 1pc





海老天巻き 山葵ネーズ    ¥1,800
Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise

《Noodles Rise dish》 うどん ご飯



お味噌汁     ¥600
Miso Soup

温製稲庭風うどん     ¥1,300
Inaniwa Udon Noodles

海老天婦羅うどん    ¥1,800
Prawn Tempura Udon Noodles

玉蜀黍御飯とお味噌汁     ¥1,000
Corn Rice, Miso Soup

白御飯セット     ¥800
Rice Set

特製海鮮丼とお味噌汁   ¥4,600
Seasonal Seafood Donburi, Miso Soup

《Dessert》 デザート

季節のフルーツ      ¥1,000~
Assorted Fruits

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.