アラカルト a la carte

《Cold Dish》 冷製料理

造り三種盛り合わせ 氷鉢 ¥2,600
A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds

造り五種盛り合わせ 氷鉢 ¥4,800
A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds

自家製タピオカ豆腐と海老芝煮 ¥1,000
Homemade Tapioca Tofu, Prawn

海藻サラダ和風ドレッシング ¥900
Seaweed Salad, Japanese Dressing

ブラウン榎木と菊花浸し 飛び子 ¥900
Marinated Enoki Mushroom and Chrysanthemum, Flying Fish Roe

《Hot Dish》 温製料理

鰻蒲焼き 山椒粉 ¥3,500
Glazed-Grilled Eel

柳鰆若狭焼き 金山寺味噌のソース ¥1,800
Spanish Mackerel, Wakasa Style, Kinzanji Miso Sauce

国産牛すき焼き風 ¥4,300
Japanese Beef, Sukiyaki Small Pot

国産牛フィレ低温調理のステーキ ¥3,600
Japanese Beef Tenderloin Steak

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
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

《Tempura》 天麩羅 各2貫 2psc

海老 Prawn	¥1,100	戎南京 Squash	¥550
烏賊 Squid	¥900	椎茸 Shiitake Mushroom	¥600
真鯛 Sea Bream	¥950	青唐 Green Pepper	¥350
丸十 Sweet Potato	¥550	モロッコ豆 Beans	¥350
鳴門蓮根 Lotus Root	¥600		

剣先烏賊げそ天婦羅 Squid Tentacles Tempura	¥1,300
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)	¥3,200

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　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

《Sushi》握り寿司 各1貫 1pc

玉子 Egg	¥650	縞あじ Striped Jack	¥1,000
剣先烏賊 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	本鮪とろ Tuna Toro	¥1,850
いくら Salmon Roe	¥1,000		

※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.

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　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 LOCAL V
Cucumber ¥1,150

しんこ LOCAL V
Radish Pickles ¥1,150

烏賊胡瓜 LOCAL
Squid & Cucumber ¥2,250

鰻胡瓜
Unagi Eel & Cucumber ¥2,250

鉄火 LOCAL
Tuna ¥2,250

あなご胡瓜 LOCAL
Anago Eel & Cucumber ¥2,250

とろ鉄火
Tuna Toro ¥3,700

《1/2 Roll Sushi》 中巻き 各1本 1pc

海老天巻き 山葵ネーズ
Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise ¥1,900

《Noodles Rise dish》 うどん ご飯

お味噌汁 LOCAL
Miso Soup ¥600

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

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

茸御飯とお味噌汁
Mushroom Rice, Miso Soup ¥1,000

白御飯セット LOCAL
Rice Set ¥800

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

《Dessert》 デザート

季節のフルーツ V
Assorted Fruits ¥1,000～

洋梨のタルトと黒糖アイスクリーム
Pear Tart, Brown Sugar Ice Cream ¥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.