

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     ￥2,700
A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds

造り五種盛り合わせ 氷鉢    ￥4,900
A Selection of Seasonal Sashimi 5 kinds





自家製タピオカ豆腐といくら 旨出汁ジュレ    ￥1,000
Homemade Tapioca Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly

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





福井甘えび昆布〆菜の花 生姜餡掛け     ￥1,500
Kelp-cured Sweet Prawn, Marinated Canola Flowers, Ginger Sauce

福井サーモンのお造り     ￥1,700
Fukui Salmon Sashimi

《Hot Dish》 温製料理


真羽太西京焼き 蚕豆 酢取り野菜 名田庄漬け     ￥3,300
Broiled Miso-Marinated Grouper, Fava Beans, Vinegared Vegetables, Pickles

鰻蒲焼き 山椒粉    ￥3,500
Glazed-Grilled Eel

寒鰯照り焼き 蚕豆 白髪葱 山椒風味のソイソース     ￥2,200
Yellowtail Teriyaki Style, Fava Beans, Japanese Pepper Soy 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

 **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**
デューリーフリー

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

戒南京   
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

¥600

モロッコ豆    
Beans

¥350

鳴門蓮根    
Lotus Root




¥650

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)

¥1,800

天婦羅盛り合わせ七品   
Assorted Tempura (7 pcs)

¥3,300

 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airy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	縞あじ    	¥ 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	
福井サーモン    	¥ 900	鯛    	¥ 1,150
Fukui 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	福井甘えび    	¥ 1,200
Salmon Roe		Fukui Sweet Prawn	

※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
  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




















《Roll Sushi》 巻き寿司 各1本 1pc

胡瓜     	¥ 1,150	鉄火     	¥ 2,250
Cucumber		Tuna	
しんこ     	¥ 1,150	あなご胡瓜     	¥ 2,250
Radish Pickles		Anago Eel & Cucumber	
烏賊胡瓜     	¥ 2,250	とろ鉄火    	¥ 3,700
Squid & Cucumber		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    	¥ 1,900
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	
鯛飯とお味噌汁     	¥ 1,000
Sea Bream Rice, Miso Soup	
特製海鮮丼とお味噌汁  	¥ 4,800
Seasonal Seafood Donburi, Miso Soup	

《Dessert》 デザート

水羊羹と季節のフルーツ盛り合わせ  	¥ 1,200~
Japanese Sweets Yokan, Assorted Seasonal Fruits	
アイスクリーム 	¥ 500
Ice Cream	

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.