













































アラカルト a la carte

《Cold Dish》 冷製料理

- 造り三種盛り合わせ     ￥2,700
A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds
- 造り五種盛り合わせ    ￥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
- 泉南法蓮草浸し 系花鰹     ￥900
Marinated Sennan Spinach, Bonito Flakes
- しらす卸し和え     ￥900
Grated Radish, Whitebait
- 和歌山産鮪のお造り     ￥1,700
Wakayama Tuna Sashimi

《Hot Dish》 温製料理

- 春鱒柚香焼き 酢取り野菜 花びら百合根     ￥2,000
Grilled Spring Trout, Vinegared Vegetables, Lily Bulb
- 鰻蒲焼き 山椒粉    ￥3,500
Glazed-Grilled Eel
- 鯛煮付け     ￥1,800
Sea Bream
- 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

《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	鰯あげ     ¥ 1,000 Striped Jack
剣先烏賊     ¥ 750	鰻    ¥ 1,150 Unagi Eel
こはだ     ¥ 750	まぐろ     ¥ 1,150 Tuna
サーモン    ¥ 750	鯛     ¥ 1,150 Sea Bream
しめ鯖     ¥ 750	つぶ貝     ¥ 1,400 Whelk
蛸     ¥ 900	煮あなご     ¥ 1,400 Anago Eel
帆立貝    ¥ 900	牡丹海老    ¥ 1,400 Sweet Prawn
天然海老    ¥ 900	本鯖とろ    ¥ 1,850 Tuna Toro
いくら     ¥ 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.



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

鉄火 LOCAL     
Tuna

¥ 2,250

しんこ LOCAL V     
Radish Pickles

¥ 1,150

あなご胡瓜 LOCAL     
Anago Eel & Cucumber

¥ 2,250

烏賊胡瓜 LOCAL     
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

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

泉州米の菜飯とお味噌汁     
Senshu Steamed Rice with Nozawana Pickles, Miso Soup

¥ 1,000


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

¥ 4,800

《Dessert》 デザート

季節のフルーツ盛り合わせ V     
Assorted Seasonal Fruits

¥ 1,000～

アイスクリーム 
Ice Cream

¥ 500

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.