

## 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
- 自家製タピオカ蓬豆腐 海老酒煎り 順才 旨出汁ジュレ    ￥1,000  
Homemade Tapioca Mugwort Tofu, Prawn, Watercress, Dashi Jelly
- 海藻サラダ和風ドレッシング    ￥900  
Seaweed Salad, Japanese Dressing
- 小松菜と薄揚げ芥子浸し 系花鰹     ￥900  
Marinated Japanese Spinach with Fried Tofu, Bonito Flakes

### 《Hot Dish》 温製料理

- 静岡産全目鯛山椒焼き 酢取り野菜     ￥2,500  
Grilled Splendid Alfonsino, Vinegared Vegetables, Marinated Vegetable
- 鰻蒲焼き 山椒粉    ￥3,500  
Glazed-Grilled Eel
- 鱈若狭焼き 酢取り野菜 玉蜀黍のソース     ￥2,000  
Broiled Seaperch Wakasa Style, Vinegared Vegetable, Corn 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
- 国産能登ポーク低温調理 泉州産ブロッコリー、焼野菜添え 粒マスタードソース     ￥2,300  
Noto Brand Pork Steak, Senshu Broccoli, Grilled Vegetable, Mustard 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

### 《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	
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     	¥ 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	
浅利御飯とお味噌汁   	¥ 1,000
Asari Clam 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

季節のフルーツ盛り合わせ    	¥ 1,000～
Assorted Seasonal Fruits	
アイスクリーム(バニラ、黒糖) 	¥ 500
Ice Cream (Vanilla or Brown Cane Sugar)	

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.