

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
- 魚介3種のカルパッチョ     ￥2,700
Seasonal Sashimi Selection Carpaccio Style
- 自家製タピオカ玉蜀黍豆腐 海老酒煎り 旨出汁ジュレ    ￥1,000
Homemade Tapioca Corn Tofu, Prawn, 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 糸花鰹     ￥900
Marinated Japanese Spinach, Bonito Flakes

《Hot Dish》 温製料理

- 伊佐木器狭焼き 酢取り野菜 枝豆ソース     ￥2,200
Grilled Isaki Wakasa Style, Vinegared Vegetable, Edamame Sauce
- 鰻蒲焼き 山椒粉    ￥3,500
Glazed-Grilled Eel
- 静岡産金目鯛山椒焼き 酢取り野菜     ￥2,600
Grilled Splendid Alfonsino, Vinegared Vegetables
- 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
- 国産ボーク低温調理葱味噌焼き 泉州産ブロッコリー、焼野菜添え     ￥2,300
Miso Leek-marinated Japanese Pork Steak, Senshu Broccoli, Grilled Vegetables

 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 	¥ 650	鰯    	¥ 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



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     
Cucumber

¥ 1,150

鉄火    
Tuna

¥ 2,250

しんこ     
Radish Pickles

¥ 1,150

あなご胡瓜    
Anago Eel & Cucumber

¥ 2,250

烏賊胡瓜    
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    
Miso Soup

¥ 600

温製稲庭風うどん    
Inaniwa Udon Noodles

¥ 1,300

海老天婦羅うどん   
Prawn Tempura Udon Noodles

¥ 1,800

玉蜀黍御飯とお味噌汁   
Corn Rice, 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     
Assorted Seasonal Fruits

¥ 1,000～

バニラアイスクリーム 
Vanilla 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.