

雅 | Miyabi

¥ 12,500

先付 | Signature Dishes



自家製タピオカ玉蜀黍豆腐 いくら 順才 旨出汁ジュレ
泉南法蓮草と海老芝煮

Homemade Tapioca Corn Tofu, Salmon Roe, Watershield, Dashi Jelly
Marinated Sennan Spinach with Simmered Shrimp

造里 | Seafood



お造り三種盛合せ (鯛、和歌山県産鮪、勘八)

Seasonal Sashimi Selection (Sea Bream, Tuna, Amberjack)

焼肴 | Grill



伊佐木若狭焼き 蕘餡と枝豆ソース

Broiled Isaki Wakasa Style, Radish and Edamame Sauce

天婦羅 | Tempura



海老 鱧 貝塚産馬場茄子 鳴門蓮根など 天露 紅塩

Prawn, Hamo Conger, Eggplant, Lotus Root, etc.

強肴 | Main Dish



合鴨ロース低温調理 兵庫県産ミネラル玉葱 共地ソース 粒マスタード

Roasted Duck, Grilled Vegetables, Duck Dashi Sauce, Mustard

御飯物 | Rice Dish



浅利御飯 お味噌汁 香の物

Asari Clam Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

甘味 | Dessert



マンゴープリンと季節の果物

Mango Pudding, Seasonal Fruits



食材などの都合により変更となる場合がございます。当社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.

花暦 | Hana-Goyomi

¥ 17,500

先付 | Signature Dishes



自家製タピオカ玉蜀黍豆腐 いくら 順才 旨出汁ジュレ
泉南法蓮草と海老芝煮

Homemade Tapioca Corn Tofu, Salmon Roe, Watershield, Dashi Jelly
Marinated Sennan Spinach with Simmered Shrimp

造里 | Seafood



お造り 3 種盛合せ (近大生まれの媛まぐろ中とろ、真鯛、縞鯨)

Seasonal Sashimi Selection 3 kinds, (Hime-Maguro Tuna Toro, Sea Bream, Striped Jack)

焼肴 | Grill



下田港水揚げ金目鯛木の芽焼き 枝豆 白芋茎お浸し 梅肉
Grilled Splendid Alfonsino from Shimoda Port

Boiled Japanese Edamame, Marinated White Taro Stem, Plum Sauce

天婦羅 | Tempura



海老 瀬戸内産鱧 貝塚産馬場茄子 鳴門蓮根など 天露 紅塩

Prawn, Hamo Conger, Eggplant, Lotus Root, etc.

強肴 | Main Dish



国産牛ロース低温調理のステーキ 兵庫県産ミネラル玉葱 よさこいハニーなど

焼野菜添え 和風ソース

Japanese Beef Sirloin Steak, Grilled Vegetables, Japanese Sauce

御飯物 | Rice Dish



特選握り寿司(炙り帆立、勘八など 3 貫) 鰻胡細巻き寿司 お味噌汁

Nigiri Sushi 3pcs (Scallop, Amberjack, etc.)

Thin Sushi Roll (Unagi Eel and Cucumber), Miso Soup

甘味 | Dessert



マンゴープリンと季節の果物

Mango Pudding, Seasonal Fruits



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.

寿司セット「牡丹」 | Sushi Set "Botan"

¥ 14,500

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



真鯛煮付け
Sea Bream



握り寿司九貫
(牡丹海老、真鯛、黒鮪とろ、金目鯛、帆立貝、鰻、縞鰯、北海道産雲丹など)



細巻き寿司

Nigiri Sushi 9pcs

(Sweet Prawn, Sea Bream, Tuna Toro, Splendid Alfonso Bream, Scallop, Unagi Eel, Striped Jack, Hokkaido Sea Urchin etc.)

Thin Sushi Rolls

お味噌汁
Miso Soup



マンゴープリン
Mango Pudding



※グルテンフリーの醤油もご用意しております。
*Can be changed to gluten-free soy sauce.

オプション | ADDITIONAL OPTION

天婦羅盛り + ¥2,300
(海老と白身魚、戎南京・モロッコ豆など野菜三品)



Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, 3 kinds of Vegetable (Squash, Beans etc.))

お造り 2 種盛り合わせ + ¥2,300
Assorted Sashimi 2 kinds



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。当社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.

ベジタリアンメニュー | Vegetarian Menu

¥ 6,800

前菜 | Appetizer



葛豆腐 くこの実 青菜 ラディッシュ 割り出汁

Kudzu Tofu, Wolfberry, Green Vegetable and Radish with Vinegared Dashi

サラダ | Salad



フリルレタス デトロイトビーツ 茹で野菜 酢橘ドレッシング
方蓮草 煎り胡麻浸し

Frillice Iceberg Lettuce, Detroit Dark Red Beet,
Boiled Vegetables Sudachi Citrus Dressing, Boiled Spinach Seasoned with Roasted Sesame

野菜天婦羅 | Vegetable Tempura



戎南京 丸十 茸 もろっこ豆など七品 紅塩 レモン

7 Kinds including: Pumpkin, Sweet Potato, Mushroom, Beans, Salt and Lemon

寿司 | A Selection of Sushi



芽葱 大根浅漬け 椎茸など握り寿司五貫 細巻き寿司
留椀

5 Kinds including: Green Onion Sprouts, Lightly-Pickled Radish, Shiitake Mushroom,
Thin Rolled Vegetables Sushi, Miso Soup

水物 | Dessert



旬の果物盛り合わせ
Assorted Seasonal Fruits

※季節により一部食材が変わる場合がございます。
※Some ingredients are subject to seasonality.



食材などの都合により変更となる場合がございます。当社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.

おこさまセット「たんぽぽ」
Children's Set Menu "DANDELION"
¥ 4,300

小鉢 小茶碗蒸し
Mini Egg Custard



天ぷら盛り合わせ
Assorted Tempura



牛フィレサイコロステーキ
Beef Diced Steak



ごはん
Rice



留碗 香の物
Miso Soup, Japanese Pickles



バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream



※お子様のオーダーに限ります。
※Limited to Children



食材などの都合により変更となる場合がございます。当社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.