アラカルト｜A la Carte

冷製料理｜Cold Dish

お造り三種盛り合わせ
A Selection of Seasonal Sashimi 3 kinds
¥2,800

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

奄美鮪赤身と中とろ盛り合わせ
Assorted Sashimi of Amami Tuna and Tuna Toro
¥2,600

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

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

水菜と茸のお浸し
Marinated Mizuna and Mushrooms
¥900

温製料理｜Hot Dish

国産いせ海老薄衣揚げ　霙餡掛け 露生姜
Fried Japanese Spiny Lobster, Radish Sauce
¥6,500

鰻蒲焼き　山椒粉
Glazed-Grilled Eel
¥3,600

本日の焼魚　酢取り野菜
Grilled Fish of the Day, Vinegared Vegetables
¥2,500

国産牛すき焼き風
Japanese Beef, Sukiyaki Small Pot
¥4,900

国産牛肉低温調理のフィレステーキ
Japanese Beef Tenderloin Steak
¥3,900

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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

天婦羅　各二貫｜Tempura 2 pcs each

海老
Prawn
¥1,200

烏賊
Squid
¥950

真鯛
Sea Bream
¥950

薩摩芋
Sweet Potato
¥600

鳴門蓮根
Lotus Root
¥650

戎南京
Squash
¥550

椎茸
Shiitake Mushroom
¥600

青唐
Green Pepper
¥350

モロッコ豆
Beans
¥350

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)
¥1,900

天婦羅盛り合わせ七品
Assorted Tempura (7 pcs)
¥3,700

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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

握り寿司（一貫）｜Sushi (1 pc each)

玉子
Egg ¥650

剣先烏賊
Squid ¥850

こはだ
Japanese Shad ¥850

サーモン
Salmon ¥850

しめ鯖
Vinegared Mackerel ¥750

蛸
Octopus ¥900

帆立貝
Scallop ¥1,100

天然海老
Wild-Caught Prawn ¥1,200

いくら
Salmon Roe ¥1,200

縞あじ
Striped Jack ¥1,100

鰻
Unagi Eel ¥1,150

まぐろ
Tuna ¥1,150

鯛
Sea Bream ¥950

つぶ貝
Whelk ¥1,600

煮あなご
Anago Eel ¥1,400

牡丹海老
Sweet Prawn ¥1,650

本鮪とろ
Tuna Toro ¥1,850

巻き寿司（一本）｜Roll Sushi (1 pc each)

胡瓜
Cucumber ¥1,150

しんこ
Radish Pickles ¥1,150

烏賊胡瓜
Squid & Cucumber ¥2,250

鰻胡瓜
Unagi Eel & Cucumber ¥2,250

鉄火
Tuna ¥2,250

あなご胡瓜
Anago Eel & Cucumber ¥2,250

とろ鉄火
Tuna Toro ¥3,700

LOCAL Locally-Sourced 地元産
Seafood シーフード
V 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

中巻き（一本）｜1/2 Roll Sushi (1 piece)

海老天巻き　山葵マヨネーズ
Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise　¥1900

うどん・御飯｜Noodles, Rice Dish

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　¥1,850

季節御飯　お味噌汁　香の物
Seasonal Rice, Miso Soup, Japanese Pickles　¥1,000

特製海鮮丼とお味噌汁
Seasonal Seafood Donburi, Miso Soup　¥4,900

デザート｜Desssert

豆乳プリンと 国産苺　ホワイトチョコレート　ベリーソース
Soymilk Pudding with Strawberries, White Chocolate, Berry Sauce　¥750

バニラアイスクリームとチョコレートブラウニー
Vanilla Ice Cream and Chocolate Brownie　¥800

柚子抹茶ムース　団子とスイートソイソース　国産苺　金箔
Yuzu Matcha Mousse, Dango and Sweet Soy Sauce, Strawberries, Gold Leaf　¥1250

季節のフルーツ盛り合わせ
Assorted Seasonal Fruits　¥1,000〜

※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.

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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

中巻き（一本）｜1/2 Roll Sushi (1 piece)

海老天巻き　山葵マヨネーズ
Shrimp Tempura Wasabi Mayonnaise　¥1900

うどん・御飯｜Noodles, Rice Dish

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　¥1,850

季節御飯　お味噌汁　香の物
Seasonal Rice, Miso Soup, Japanese Pickles　¥1,000

特製海鮮丼とお味噌汁
Seasonal Seafood Donburi, Miso Soup　¥4,900

デザート｜Desssert

豆乳プリンと 国産苺　ホワイトチョコレート　ベリーソース　¥750
Soymilk Pudding with Strawberries, White Chocolate, Berry Sauce

バニラアイスクリームとチョコレートブラウニー　¥800
Vanilla Ice Cream and Chocolate Brownie

柚子抹茶ムース　団子とスイートソイソース　国産苺　金箔　¥1250
Yuzu Matcha Mousse, Dango and Sweet Soy Sauce, Strawberries, Gold Leaf

季節のフルーツ盛り合わせ　¥1,000〜
Assorted Seasonal Fruits

※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.

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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.