

アラカルト A la carte

刺身 Sashimi

造り盛合わせ

Assorted sashimi

*All sashimi served with 3 pieces each

三点盛

3 kinds of sashimi

¥5,200

五点盛

5 kinds of sashimi

¥7,500

七点盛

7 kinds of sashimi

¥9,500

本鮪刺身

Tuna Sashimi

*6 pieces each

赤身

Tuna

¥6,800

中トロ

Medium marbled tuna

¥8,200

大トロ

Marbled tuna

¥10,000

本鮪食べ比べ

Tuna experience

*3 pieces each

赤身 中トロ 大トロ

Tuna, medium marbled tuna, marbled tuna

¥10,000

本鮪 サーモン盛合わせ

Tuna and salmon

*3 pieces each

¥6,000

サーモン

Salmon sashimi

*5 pieces

¥5,000

貝造り三点盛

3 kinds of clam and shellfish sashimi

*2 pieces each

¥6,500

雲丹造り

Sea urchin sashimi

*Served with dry-seaweed

時価

Market price

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。 Price inclusive of taxes and 13% service charge.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

アラカルト
A la carte

握り
Nigiri sushi (1 piece)

鰯
Horse mackerel ¥1,300
小肌
Spotted sardine
サーモン
Salmon
帆立
Scallop
いくら
Salmon roe

烏賊
Squid ¥1,500
穴子
Simmered sea eel
赤身
Tuna
かんばち
Amberjack

鰻
Simmered eel ¥1,700
平目
Flounder

赤貝
Ark shell ¥2,000
つぶ貝
Snail shell
中トロ
Medium marbled tuna
牡丹海老
Botan prawn
金目鯛
Golden eye snapper

大トロ
Marbled tuna ¥2,300

車海老
Kuruma prawn 時価
雲丹
Sea urchin Market price

巻物
Cut roll sushi (6 piece)

かんぴょう
Dried gourd strip roll ¥1,200
かっぱ
Cucumber roll

穴キュウ
Simmered sea eel and cucumber roll ¥1,700

鉄火
Tuna roll ¥2,300

トロ鉄火
Marbled tuna roll ¥2,500
ネギトロ
Marbled tuna and green onion roll
トロタケ
Marbled tuna and pickled radish roll

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。 Price inclusive of taxes and 13% service charge.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。 Rice product from Japan.

鉄板焼 アラカルト

Teppanyaki – A la carte

温前菜 Appetizer

フォアグラのソテー Sautéed foie gras ¥5,500

魚介 Seafood

紋甲イカ Squid ¥3,400

帆立貝(二個) Scallops (2 pieces) ¥4,600

旬魚 Market fish ¥5,000

活車海老(一尾) Prawn (1 piece) 時価 Market price

活鮑 Abalone 時価 Market price

伊勢海老 Ise lobster 時価 Market price

野菜 Vegetable

タマネギ Onion ¥1,400

ジャガイモ Potato ¥1,500

ほうれん草 Spinach ¥1,900

アスパラガス Asparagus ¥2,700

椎茸 Shiitake mushroom ¥2,900

焼野菜の盛合せ Assorted vegetables ¥2,900

ご飯 Rice

ガーリックライス Garlic fried rice ¥1,500

しば漬けピラフ Shibazuke fried rice, scrambled egg with dashi sauce ¥2,200

ふわふわ玉子と和風あんかけ

梅の焼き茶漬け Plum rice galette with dashi soup ¥2,200

表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。Price inclusive of taxes and 13% service charge.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。Rice product from Japan.

鉄板焼 アラカルト
Teppanyaki – A la carte

黒毛和牛
Japanese black cattle : Wagyu beef

黒毛和牛 (A4)
Wagyu (A4)

サーロイン 100g	A4 Sirloin 100g	¥11,200
サーロイン 150g	A4 Sirloin 150g	¥16,800
サーロイン 200g	A4 Sirloin 200g	¥22,400
サーロイン 250g	A4 Sirloin 250g	¥28,000
フィレ 100g	A4 Fillet 100g	¥12,400
フィレ 150g	A4 Fillet 150g	¥18,600
フィレ 200g	A4 Fillet 200g	¥24,800
フィレ 250g	A4 Fillet 250g	¥31,000

黒毛和牛 (A5)
Wagyu (A5)

フィレ 100g	A5 Fillet 100g	¥16,000
フィレ 150g	A5 Fillet 150g	¥24,000
フィレ 200g	A5 Fillet 200g	¥32,000
サーロイン 100g	A5 Sirloin 100g	¥17,000
サーロイン 150g	A5 Sirloin 150g	¥25,500
サーロイン 200g	A5 Sirloin 200g	¥34,000

アラカルト A la carte

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado salad	¥2,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin salad	¥2,500
ドレッシングは以下よりお選びください。 塩糀ドレッシング / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング Please choose one dressing from the followings: Salt malt / Sesame / Onion / Soy sauce		
茶碗蒸し 海老そぼろあんかけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥2,800
旬野菜の炊き合わせ	Assorted seasonal simmered vegetables	¥3,200
鶏照り焼き 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥4,000
和牛醤油糀焼	Grilled Wagyu sirloin with soy malt	¥6,500
きんき炭焼き	Charcoal grilled ocean perch	¥9,000
海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥2,800
天婦羅盛合せ 五種盛り	5 kinds of tempura of the day	¥4,800
海老 白身 茄子 椎茸 薩摩芋	Prawn, white fish, eggplant, shiitake mushroom, sweetpotato	
日本蕎麦(冷 又は 温)	Soba noodles (cold or hot)	¥3,100
稲庭うどん(冷 又は 温)	Inaniwa udon noodles (cold or hot)	¥3,100
天井	Assorted tempura rice bowl	¥5,000
御飯セット	Gohan set	¥1,200
御飯 赤出汁 お新香	Steamed rice, miso soup, Japanese pickles	
赤出汁	Miso soup	¥800

甘味 Dessert

バニラアイスクリーム、 季節のフルーツと黒糖クリーム添え	Vanilla ice cream with seasonal fruit and brown sugar cream	¥1,800
クリーム白玉あんみつ	Green tea ice cream with rice-flour dumplings and sweet bean paste	¥1,500
メロン(1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥4,000

表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。 Price inclusive of taxes and 13% service charge.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。 Rice product from Japan.

ベジタリアン メニュー Vegetarian Menu

和食 Traditional Japanese	V-自家製豆腐と湯葉のサラダ Homemade tofu and soy milk skin salad White radish, carrot, cucumber, potherb mustard, onion, tomato, yuba, lotus root, tofu, kelp, sesame	¥2,500	
	ドレッシングは以下よりお選びください。 Please choose one dressing from the following: 塩糍ドレッシング Salt malt dressing - onion, kouji malt with salt, vinegar, vegetable oil 胡麻ドレッシング Sesame dressing - sesame, ponzu vinegar, mayonnaise, sesame oil 玉葱ドレッシング Onion dressing - onion, apple, honey, vinegar, soy sauce, vegetable oil 正油ドレッシング Soy sauce dressing - soy sauce, sweet sake, sesame oil		
	V-日本そば(冷 又は 温) Soba noodle (cold or hot) Soba noodles, leek, seaweed, soup (kelp stock, sweet sake, soy sauce)	¥3,100	
	V-稲庭うどん(冷 又は 温) Inaniwa udon noodle (cold or hot) Udon noodles, leek, seaweed, soup (kelp stock, sweet sake, soy sauce)	¥3,100	
	V-季節野菜の炊き合わせ Assorted simmered vegetable Seasonal vegetables (kelp stock, sweet sake, soy sauce)	¥3,200	
	V-野菜天婦羅盛り合わせ Assorted vegetable tempura with salt Seasonal vegetables, flour, egg, salt *The same cooking oil may be used for non vegetarian items too	¥3,800	
寿司 Sushi	かんぴょう巻 Dried gourd strip roll - dried gourd shavings (marinated with sweet sake, salt and soy sauce)	ALL ¥1,200	
	かっぱ巻 Cucumber roll - cucumber, sesame		
	たくあん巻 Pickled radish roll - yellow pickled radish (marinated with sugar, salt and soy sauce)		
	うめしそ巻 Plum and perilla leaf roll - pickled plum, perilla leaf		
	梅きゅう巻 Plum and cucumber perilla leaf roll - pickled plum, perilla leaf, cucumber		
	アボカド巻 Avocado roll - avocado		
	山ごぼう巻 Wild burdock roll - wild burdock (marinated with soy sauce)		
	*Sushi rice made with sweet sake, sugar, salt and vinegar *Each sushi roll come with 5 - 6 pieces and rolled in dried seaweed		
鉄板焼 Teppan-yaki	タマネギ Onion	Half size ¥700	Whole size ¥1,400
	ジャガイモ Potato	¥750	¥1,500
	アスパラガス Asparagus	¥1,350	¥2,700
	椎茸 Shiitake mushroom	¥1,450	¥2,900
	焼野菜の盛合せ Assorted vegetables	¥1,450	¥2,900

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。 Price inclusive of taxes and 13% service charge.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。 Rice product from Japan.