

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
かんぱち
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
甘海老
Sweet shrimp
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 ふわふわ玉子と和風あんかけ | Shibazuke fried rice, scrambled egg with dashi sauce | ¥2,200 |
|--------------------------|--|--------|

| | | |
|---------|-----------------------------------|--------|
| 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 海老 白身 茄子 椎茸 薩摩芋 | 5 kinds of tempura of the day Prawn, white fish, eggplant, shiitake mushroom, sweetpotato | ¥4,800 |
| 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 御飯 赤出汁 お新香 | Gohan set Steamed rice, miso soup, Japanese pickles | ¥1,200 |
| 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 | | ¥2,500 |
| | White radish, carrot, cucumber, potherb mustard, onion, tomato, yuba, lotus root, tofu, kelp, sesame | | |
| | 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: | | |
| | 塩糴ドレッシング 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) | | ¥3,100 |
| | Soba noodles, leek, seaweed, soup (kelp stock, sweet sake, soy sauce) | | |
| | V-稲庭うどん(冷 又は 温) Inaniwa udon noodle (cold or hot) | | ¥3,100 |
| | Udon noodles, leek, seaweed, soup (kelp stock, sweet sake, soy sauce) | | |
| | V-季節野菜の炊き合わせ Assorted simmered vegetable | | ¥3,200 |
| | Seasonal vegetables (kelp stock, sweet sake, soy sauce) | | |
| | V-野菜天婦羅盛り合わせ Assorted vegetable tempura with salt | | ¥3,800 |
| | Seasonal vegetables, flour, egg, salt | | |
| | *The same cooking oil may be used for non vegetarian items too | | |
| 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 |
| 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.