

单品料理

A la carte



前菜・一品

Appetizers

水雲酢 Vinegared mozuku seaweed	¥800	出汁卷玉子 Japanese omelet	¥800
茶碗蒸し Japanese steamed egg custard	¥800	鯖へしこ炙り Broiled mackerel pickled in salt and miso	¥1,000
このわた Salted sea cucumbers	¥1,200	唐墨 Dried mullet roe	¥1,500

造里

Sashimi

御造り三種盛り合わせ Assorted seasonal sashimi(3 kinds)	¥2,400
御造り五種盛り合わせ Assorted seasonal sashimi(5 kinds)	¥3,800

焼物

Grilled Dishes

特選国産牛サーロイン陶板焼き Grilled Japanese beef sirloin	¥3,200
和牛サーロイン陶板焼き Grilled Wagyu beef Sirloin	¥4,600

煮物

Simmered Dishes

季節の炊合せ Simmered seasonal dishes	¥1,400
鯛あら炊き Simmered sea bream head with soy sauce	片身 ¥2,000 一匹 ¥3,000

揚物

Deep-Fries

天麩羅盛合せ Tempura seafood and Vegetables	¥2,000
--	--------

食事

Rice Dishes

お茶漬け(梅・鮭・岩海苔・鯛) Rice in soup (Plum, Salmon, Seaweed, Sea bream)	¥1,200
鮓盛合わせ 七種(味噌汁付き) Assorted Sushi(7 kinds)	¥2,700
御飯セット(御飯・味噌汁・香の物) Rice set(Rice, Miso soup, Japanese pickles)	¥900

デザート

Desserts

アイスクリーム(抹茶・バニラ) Ice cream(Green Tea, Vanilla)	¥600
季節のシャーベット Seasonal flavor of sherbet	¥600

お子様料理

Kids Menu

わらべ御膳 Kids Set	¥2,000
エビフライ・チキンナゲット・からあげ だし巻き卵・おにぎり・おうどん プチゼリー・ジュース	



▪ 画像はイメージです。

▪ 表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

▪ 入荷状況により原産地およびメニュー変更になる場合がございます。