

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	¥1,000	唐墨 Dried mullet roe	¥1,500

造り

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

和牛サーロイン陶板焼き Grilled Wagyu beef Sirloin	¥3,200
---	--------

煮物

Simmered Dishes

鯛あら炊き	片身	¥1,600
Simmered sea bream head with soy sauce	一匹	¥3,000

揚物

Deep-Fries

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

食事

Rice Dishes

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

デザート

Desserts

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

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。