

# 单品料理

## A la carte



### 前菜・一品

Appetizers

水雲酢 Vinegared mozuku seaweed	¥650 (¥786)	汲み上げ湯葉 Yuba	¥650 (¥786)
茶碗蒸し Japanese steamed egg custard	¥650 (¥786)	出汁巻玉子 Japanese omelet	¥650 (¥786)
このわた Salted sea cucumbers	¥850 (¥1,028)	鯖へしこ炙り Broiled mackerel pickled in salt and miso	¥750 (¥907)
唐墨 Dried mullet roe	¥1,200 (¥1,452)		

### 造り

Sashimi

御造り三種盛り合わせ Assorted seasonal sashimi(3 kinds)	¥1,800 (¥2,178)
御造り五種盛り合わせ Assorted seasonal sashimi(5 kinds)	¥3,000 (¥3,630)

### 焼物

Grilled Dishes

本日の焼魚 Today's grilled fish	¥1,800 (¥2,178)
特選国産牛サーロイン陶板焼き Grilled Japanese beef sirloin	¥2,600 (¥3,146)
和牛サーロイン又は特選国産牛フィレ陶板焼き Grilled Wagyu beef sirloin or Japanese beef filet	¥4,000 (¥4,840)

## 煮物

Simmered Dishes

季節の炊合せ **¥1,100 (¥1,331)**  
Simmered seasonal dishes

鯛あら炊き **片身 ¥1,600 (¥1,936)**  
Simmered sea bream head with soy sauce **一匹 ¥2,400 (¥2,904)**

## 揚物

Deep-Fries

天麩羅盛合せ **¥1,600 (¥1,936)**  
Tempura seafood and Vegetables

## 食事

Rice Dishes

お茶漬け(梅・鮭・岩海苔・鯛) **¥950 (¥1,149)**  
Rice in soup (Plum, Salmon, Seaweed, Sea bream)

鮓盛合わせ 七種(味噌汁付き) **¥2,200 (¥2,662)**  
Assorted Sushi(7 kinds)

御飯セット(御飯・味噌汁・香の物) **¥700 (¥847)**  
Rice set(Rice, Miso soup, Japanese pickles)

## デザート

Desserts

アイスクリーム(抹茶・バニラ) **¥450 (¥544)**  
Ice cream(Green Tea, Vanilla)

季節のシャーベット **¥450 (¥544)**  
Seasonal flavor of sherbet

抹茶セット(おうす・和菓子) **¥750 (¥907)**  
Green Tea set

## お子様料理

Kids Menu

わらべ御膳 Kids Set **¥1,600 (¥1,936)**

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



▪ メニューの表示金額はすべて別途税金とサービス料が加算されます。  
All prices are subject to applicable tax and service charge.

▪ 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。  
Menu items or products may change based on the availability of ingredients.