

旬のメニュー

季節推介
SEASONAL
RECOMMENDATION

三陸産
オイスター焼き/ポン酢
三陸生蠔(焼/配柑橘醤油)
Sanriku Oyster
(Grilled/with Ponzu Sauce)
\$80

螢烏賊酢味噌和え
酢味噌拌螢光墨魚
Marinated Firefly Squid
with Miso
\$68

北海道産あんきもの煮つけ
北海道鮫鰯魚肝煮付
Hokkaido Simmered Monkfish Liver
\$150

そら豆の蒸し焼き
蒸焼蠶豆
Steamed-grilled Broad Bean
\$78

筍の木の芽焼き
春筍山椒焼
Grilled Bamboo Shout
\$120

京都野菜の
バーニャカウダー
京都野菜配意式熱醬
Bagna Càuda
\$120

山菜の天麩羅盛り合わせ
山菜天婦羅拼盤
Wild Vegetable Tempura
\$128

稚鮎の天麩羅を抹茶塩で
稚鮎天婦羅配抹茶鹽
Baby Ayu Fish Tempura with Macha Salt
\$160

おかもち前菜5品(2人前)
木盒前菜5款(2位用)
5 Kinds of Appetizers served in
Wooden Box (for 2 persons)
\$480

北海道産毛蟹(一杯)
北海道毛蟹(1份)
Hokkaido Hairy Crab (Whole)
Market Price
時價

旬の刺身・握り鮓

時令刺身及壽司
SEASONAL SASHIMI
& SUSHI

天然平目 (青森県産)

野生平目魚 (青森縣產)

Kasugo (Sea Bream)

\$120 刺身
Sashimi

\$60 鮓/壽司
Sushi

さより (香川県産)

針魚 (香川縣產)

Sayori (Halfbeak)

\$90 刺身
Sashimi

\$45 鮓/壽司
Sushi

初鰹 (高知県産)

初鰹 (高知縣產)

Bonito

\$100 刺身
Sashimi

\$50 鮓/壽司
Sushi

平政 (愛媛県産)

平政 (愛媛縣產)

Yellowtail Amberjack

\$100 刺身
Sashimi

\$50 鮓/壽司
Sushi

白魚 (島根県産)

白魚 (島根縣產)

Icefish

\$80 刺身
Sashimi

\$40 鮓/壽司
Sushi

春子鯛 (島根県産)

春子鯛 (福岡縣產)

Kasugo (Young Sea Bream)

\$100 刺身
Sashimi

\$50 鮓/壽司
Sushi

おつまみ

小食

APPETIZERS

枝豆

枝豆

Japanese Edamame

\$68

揚げ銀杏

炸銀杏

Deep-fried Japanese Ginkgo

\$110

ほうれん草のお浸し

日式浸菠菜

Spinach preserved
in Japanese Sauce

\$68

フルーツトマトと
ルッコラのサラダ

水果番茄火箭菜沙律

Fruit Tomato & Rocket Salad

\$82

じゃことほうれん草の
林檎ドレッシングサラダ

小沙丁魚菠菜沙律配蘋果沙律汁

Baby Sardines & Spinach Salad
with Apple Dressing

\$78

海藻サラダをポン酢
ドレッシングで

海藻沙律配柑橘醬油沙律汁

Seaweed Salad with Ponzu Dressing

\$80

沖縄県産もずく酢

沖縄縣酢海蘊

Okinawan Mozuku Seaweed

\$60

秋田産
いぶりがっこチーズ

秋田煙燻大根芝士

Akita Iburi-Gakko
(Smoked White Radish Pickle) & Cheese

\$68

お
つ
ま
み

小食
APPETIZERS

京都の豆腐店の
ざる豆腐

京都豆腐店竹籃豆腐
Kyoto Tofu Shop's Homemade Tofu
\$90

京都の豆腐店の
生湯葉刺し

京都豆腐店鮮豆腐皮
Kyoto Tofu Shop's Fresh Tofu Skin
\$110

烏賊塩辛

墨魚鹽辛
Salted Squid
\$58

味醂干し

味醂魚干
Dried Fish Fillet
seasoned in Mirin
\$82

螢烏賊沖漬け

螢光墨魚沖漬
Marinated Firefly Squid
\$58

鮫の軟骨梅水晶

梅肉鯊魚軟骨
Marinated Shark Gristle
with Plum Sauce
\$60

海鮮酢の物盛り合わせ

海鮮酢物拼盤
Assorted Vinegared Seafood
\$180

自家製カラスミ3枚

自家製烏魚籽3片
Homemade Dried &
Salted Mullet Roe (3 slices)
\$200

「築地十一屋」

おしんこ盛り

「築地十一屋」漬物拼盤
Assorted "Tsukiji Juichiya" Pickles
\$72

お刺身盛り合わせ

刺身拼盤
SASHIMI
PLATTER

握り鮓盛り合わせ

手握壽司拼盤
NIGIRI SUSHI
PLATTER

刺身盛り合わせ3種盛り

刺身拼盤3款
Sashimi Platter 3 Kinds
\$350

刺身盛り合わせ5種盛り

刺身拼盤5款
Sashimi Platter 5 Kinds
\$550

特選上刺身3種盛り
(大トロ入り)

特選上刺身拼盤3款(包括大吞拿魚腩)
Deluxe Sashimi Platter 3 Kinds
(with Fatty Tuna Belly)
\$420

特選上刺身5種盛り
(大トロ入り)

特選上刺身拼盤5款(包括大吞拿魚腩)
Deluxe Sashimi Platter 5 Kinds
(with Fatty Tuna Belly)
\$620

貝刺し3種盛り

貝刺身拼盤3款
Assorted Shellfish
3 Kinds
\$420

1種2切れ 每款刺身共兩片 2 pcs of each kind of sashimi

江戸前握り8種

江戸前手握壽司8款
Edomae Nigiri Sushi 8 Kinds
\$400

江戸前握り鮓12種

江戸前手握壽司12款
Edomae Nigiri Sushi 12 Kinds
\$600

特選上江戸前握り8種
(大トロ、雲丹入り)

特選江戸前手握壽司8款
(包括大吞拿魚腩及海膽)
Deluxe Edomae Nigiri Sushi 8 Kinds
(with Fatty Tuna Belly & Sea Urchin)
\$450

特選上江戸前握り12種
(大トロ、雲丹入り)

特選江戸前手握壽司12款
(包括大吞拿魚腩及海膽)
Deluxe Edomae Nigiri Sushi 12 Kinds
(with Fatty Tuna Belly & Sea Urchin)
\$650

握り鮓(1貫)
 拵刺身アラカルト(2切れ)

刺身單點(2片)
 手握壽司(每件)
 SASHIMI(2 pcs)
 NIGIRI SUSHI(Per pc)

本鮪赤身
 藍鰭吞拿魚赤身
 Bluefin Tuna
 \$100 刺身 Sashimi
 \$50 鮓/壽司 Sushi

本鮪赤身の漬け
 藍鰭吞拿魚赤身漬
 Marinated Bluefin Tuna
 \$120 刺身 Sashimi
 \$60 鮓/壽司 Sushi

本鮪中とろ
 藍鰭吞拿魚中拖羅
 Marbled Bluefin Tuna Belly
 \$200 刺身 Sashimi
 \$100 鮓/壽司 Sushi

本鮪大とろ
 藍鰭吞拿魚大拖羅
 Fatty Bluefin Tuna Belly
 \$260 刺身 Sashimi
 \$130 鮓/壽司 Sushi

本鮪大とろ炙り
 火炙藍鰭吞拿魚大拖羅
 Flambé Fatty Bluefin Tuna Belly
 \$260 刺身 Sashimi
 \$130 鮓/壽司 Sushi

天然真鯛
 天然真鯛
 Wild Sea Bream
 \$120 刺身 Sashimi
 \$60 鮓/壽司 Sushi

千葉県銚子地金目鯛
 千葉縣銚子地金目鯛
 Chiba Choshi Kinmedai
 \$120 刺身 Sashimi
 \$60 鮓/壽司 Sushi

のどくろ
 赤鯮
 Blackthroat Seaperch
 \$160 刺身 Sashimi
 \$80 鮓/壽司 Sushi

縞鯨
 深海池魚
 Striped Jack
 \$100 刺身 Sashimi
 \$50 鮓/壽司 Sushi

鰯
 池魚
 Horse Mackerel
 \$100 刺身 Sashimi
 \$50 鮓/壽司 Sushi

鰯
 沙丁魚
 Sardine
 \$90 刺身 Sashimi
 \$45 鮓/壽司 Sushi

コハダ
 小鯨
 Kohada (Gizzard Shad)
 \$90 刺身 Sashimi
 \$45 鮓/壽司 Sushi

鰯
 醋鯨魚
 Marinated Mackerel
 \$90 刺身 Sashimi
 \$45 鮓/壽司 Sushi

北海道産
帆立
北海道帯子
Hokkaido Scallop
\$100 刺身 Sashimi
\$50 鮓/壽司 Sushi

北海道産
ホッキ貝
北海道北寄貝
Hokkaido Surf Clam
\$160 刺身 Sashimi
\$80 鮓/壽司 Sushi

北海道産
真つぶ貝
北海道真粒貝
Hokkaido Whelk
\$200 刺身 Sashimi
\$100 鮓/壽司 Sushi

伊勢湾赤貝
伊勢湾赤貝
Ise Bay Ark Shell
\$220 刺身 Sashimi
\$110 鮓/壽司 Sushi

愛知県産本みる貝
愛知縣象拔蚌
Aichi Geoduck Clam
\$220 刺身 Sashimi
\$110 鮓/壽司 Sushi

千葉県産煮鮑
千葉縣煮鮑魚
Chiba Abalone
\$280 刺身 Sashimi
\$140 鮓/壽司 Sushi

サーモン
三文魚
Salmon
\$60 刺身 Sashimi
\$30 鮓/壽司 Sushi

サーモンの漬け
三文魚漬
Marinated Salmon
\$70 刺身 Sashimi
\$35 鮓/壽司 Sushi

いくら
三文魚籽
Salmon Roe
\$100 刺身 Sashimi
\$50 鮓/壽司 Sushi

とびっこ軍艦
飛魚子軍艦
Flying Fish Roe Gunkan
\$35 鮓/壽司 Sushi

墨烏賊
墨魚
Cuttlefish
\$70 刺身 Sashimi
\$35 鮓/壽司 Sushi

握り鮓(1貫)
・
拵刺身アラカルト(2切れ)

刺身單點(2片)
手握壽司(每件)
SASHIMI(2 pcs)
NIGIRI SUSHI(Per pc)

握り鮓(1貫)
拵刺身アラカルト(2切れ)

刺身單點(2片)
手握壽司(每件)
SASHIMI(2 pcs)
NIGIRI SUSHI(Per pc)

富山縣產白海老

富山縣白蝦
Toyama Glass Shrimp

\$120 刺身
Sashimi
\$60 鮓/壽司
Sushi

牡丹海老

牡丹蝦
Botan Shrimp

\$160 刺身
Sashimi
\$80 鮓/壽司
Sushi

車海老

大蝦
Kuruma Prawn

\$180 刺身
Sashimi
\$90 鮓/壽司
Sushi

雲丹
海膽

Sea Urchin

\$180 刺身
Sashimi
\$90 鮓/壽司
Sushi

北海道產
無添加鹽水雲丹
北海道產無添加鹽水海膽
Hokkaido Sea Urchin
in Sea Water

\$240 刺身
Sashimi
\$120 鮓/壽司
Sushi

自家製玉子

自家製玉子
Homemade Sweet Egg

\$50 刺身
Sashimi
\$25 鮓/壽司
Sushi

芽ねぎ

芽蔥
Young Green Onion Shoots

\$35 鮓/壽司
Sushi

九州產穴子

九州產海鰻
Sea Eel

\$160 刺身
Sashimi
\$80 鮓/壽司
Sushi

鰻

鰻魚
Fresh Water Eel

\$45 鮓/壽司
Sushi

細巻・手巻き

細巻/手巻
HOSOMAKI /
TEMAKI ROLL

鉄火巻

吞拿魚巻
Tuna

\$130 小巻
Maki
\$91 手巻
Temaki

中トロ鉄火巻

中吞拿魚腩巻
Marbled Tuna Belly

\$200 小巻
Maki
\$140 手巻
Temaki

とろたく巻

碎吞拿魚腩黃蘿蔔巻
Minced Tuna Belly &
Yellow Pickled Radish

\$150 小巻
Maki
\$105 手巻
Temaki

ネギトロ巻

香蔥碎吞拿魚腩巻
Minced Tuna Belly &
Spring Onion

\$150 小巻
Maki
\$105 手巻
Temaki

いくら巻

三文魚籽巻
Salmon Roe

\$120 小巻
Maki
\$84 手巻
Temaki

ひもキュー巻

赤貝裙邊青瓜巻
Ark Shell Mantle &
Cucumber

\$80 小巻
Maki
\$56 手巻
Temaki

穴キュー巻

海鰻青瓜巻
Sea Eel & Cucumber

\$100 小巻
Maki
\$70 手巻
Temaki

雲丹巻

海膽巻
Sea Urchin

\$200 小巻
Maki
\$140 手巻
Temaki

かっぱ巻

青瓜巻
Cucumber

\$40 小巻
Maki
\$28 手巻
Temaki

梅キュー巻

梅肉青瓜巻
Plum & Cucumber

\$40 小巻
Maki
\$28 手巻
Temaki

山ごぼう巻

牛蒡巻
Burdock

\$70 小巻
Maki
\$49 手巻
Temaki

納豆巻

納豆巻
Natto

\$40 小巻
Maki
\$28 手巻
Temaki

おしんこ巻

漬物巻
Pickles

\$40 小巻
Maki
\$28 手巻
Temaki

かんぴょう巻

葫蘆瓜巻
Dried Gourd Shavings

\$40 小巻
Maki
\$28 手巻
Temaki

北海道産無添加塩水雲丹巻

北海道無添加鹽水海膽巻
Hokkaido Natural Sea Urchin in Salt Water

\$260 小巻
Maki
\$182 手巻
Temaki

インターナショナルロール

巻物

International Roll

カリフォルニア ロール

加州卷

California Roll

ズワイフレーク, アボカド, キュウリ
松葉蟹肉, 牛油果, 青瓜

Snow Crab Meat, Avocado, Cucumber

\$140 巻
Roll

\$98 手巻
Temaki

海老天 ロール

炸蝦天婦羅卷

Shrimp Tempura Roll

海老天, 生姜, カイワレ, アボカド大根
炸蝦天婦羅, 生薑, 蘿蔔芽, 牛油果

Shrimp Tempura, Ginger,
Radish Sprouts, Avocado

\$140 巻
Roll

\$98 手巻
Temaki

ソフトシェルクラブ ロール

軟殼蟹卷

Soft Shell Crab Roll

ソフトシェルクラブ, グリーンカール, 大根
軟殼蟹, 唐生菜, 白蘿蔔

Soft Shell Crab,

Chinese Lettuce, Radish

\$150 巻
Roll

\$105 手巻
Temaki

スパイシーツナ ロール

香辣吞拿魚卷

Spicy Tuna Roll

ネギトロ, キュウリ, カイワレ大根, ゴマ
香蔥吞拿魚腩, 青瓜, 蘿蔔芽, 芝麻

Minced Tuna Belly, Cucumber,
Radish Spouts, Sesame

\$140 巻
Roll

\$98 手巻
Temaki

サーモンスキン ロール

三文魚皮卷

Salmon Skin Roll

サーモンスキン, キュウリ千切り, マグロ節, ゴマ, 大根おろし, いくら
三文魚皮, 青瓜絲, 吞拿魚節, 芝麻, 白蘿蔔蓉, 三文魚籽

Salmon Skin, Sliced Cucumber, Magurobushi,
Sesame, Minced Radish, Salmon Roe

\$120 巻
Roll

\$84 手巻
Temaki

炙りサーモン ロール

炙焼三文魚卷

Flambéed Salmon Roll

サーモン薄切り, ズワイフレーク, キュウリ, いくら
薄切三文魚, 松葉蟹肉, 青瓜, 三文魚籽

Salmon, Snow Crab Meat, Cucumber, Salmon Roe

\$150 巻
Roll

\$105 手巻
Temaki

G.Rスペシャル ロール

鰻魚鵝肝卷

Eel & Foie Gras Roll

鰻, フォアグラ, 刻みたくあん
鰻魚, 鵝肝, 黃蘿蔔粒

Eel, Foie Gras, Yellow Pickled Radish

\$180 巻
Roll

\$126 手巻
Temaki

焼 き 物

焼物
GRILLED
DISHES

チリアンシーバス 朴葉焼き

朴葉焼智利鱸魚
Grilled Chilean Sea
Bass on Hoba Leaf
\$280

銀鱈の西京焼き

銀鱈魚西京焼
Grilled Cod with
Saikyo Miso Sauce
\$198

カマの塩焼き

鹽焼魚鮫
Grilled Fish Joint with
Salt Market Price
\$98

ネギと本鮪トロの串焼き

香蔥吞拿魚腩串燒
Grilled Tuna Belly & Spring Onion Skewer
\$168

千葉県産大蛤焼き

千葉縣大蜆燒
Grilled Chiba Clam
\$120

さざえつぼ焼き

燒響螺
Grilled Turban Shell
\$130

北海道産 本ししゃも焼き

燒北海道柳葉魚
Grilled Hokkaido Shishamo
\$85

厚切り牛タン焼き

厚切牛舌燒
Grilled Ox-Tongue (thick cut)
\$130

本鮪カマ焼き

燒吞拿魚頸
Grilled Tuna Collar
Market Price

赤むつ姿焼き

燒原條赤鯮
Grilled Whole Blackthroat Seaperch
Market Price

キンキ姿焼き

燒原條喜知次
Grilled Whole Kinki
Market Price

天然真鯛兜塩焼き

燒野生真鯛魚頭
Grilled Wild Sea Bream Head
\$198

北海道産極上鯖の塩焼き

北海道産極上鯖魚鹽燒
Grilled Hokkaido Supreme Mackerel
\$190

陶
板
焼
き

陶板焼

GRILLED DISHES
ON EARTHEN
PLATE

アンガス産リブアイビーフの陶板焼き

安格斯肉眼牛肉陶板焼

Grilled Rib Eye Beef on Earthen Plate

\$280

和牛サーロインステーキ陶板焼き

和牛西冷陶板焼

Grilled Wagyu Beef Sirloin Steak on Earthen Plate

\$980

山口県産長州鶏のスパイシー陶板焼き

山口縣長州雞辣味陶板焼

Grilled Spicy Yamaguchi Choshu Chicken on Earthen Plate

\$180

旬の野菜の陶板焼き

時令野菜陶板焼

Grilled Seasonal Vegetables on Earthen Plate

\$98

揚げ物

炸物

DEEP-FRIED
DISHES

揚げ出し豆腐

日式炸豆腐

Japanese Style Deep-fried Tofu

\$90

ズワイガニの クリームクロケット

炸松葉蟹肉忌廉薯餅

Deep-fried Creamy Potato Cake
with Snow Crab Meat

\$88

北海道産男爵いも とフォアグラ入り 牛肉クロケット

北海道男爵薯餅配鵝肝牛肉餡

Deep-fried Hokkaido Potato Cake
with Foie Gras and Beef

\$98

鯖の揚げ浸し

日式浸炸鯖魚

Deep-fried Mackerel
preserved in Japanese Sauce

\$88

雲丹の磯辺揚げ

海膽磯邊揚

Deep-fried Sea Urchin with Laver

\$120

海老しんじょ揚げ

炸蝦肉丸

Deep-fried Shrimp Ball

\$88

旬の野菜の 天麩羅盛り合わせ

時令野菜天婦羅拼盤

Assorted Seasonal
Vegetable Tempura Platter

\$108

天麩羅盛り合わせ

天婦羅拼盤

Assorted Tempura Platter

\$158

海老天麩羅

炸蝦天婦羅

Shrimp Tempura

\$140

カキと帆立の串カツ揚げ

生蠔帶子串炸

Deep-fried Oyster &
Scallop Skewer

\$180

山口県産 長州鳥の竜田揚げ

龍田風炸山口縣長州雞

Deep-fried marinated
Yamaguchi Choshu Chicken

\$180

煮物

煮物

SIMMERED
DISHES

餅入り茶碗蒸し

日式年糕蒸蛋

Steamed Egg Custard
with Japanese Rice Cake

\$65

豆腐のきのこあんかけ

野菌煮豆腐

Simmered Tofu with Wild Mushroom

\$88

天然真鯛兜煮つけ

野生真鯛魚頭煮付

Simmered Wild Sea Bream Head

\$198

九州宮崎県産豚の角煮 大和いも温泉玉のせ

九州宮崎縣豚角煮拌大和芋温泉蛋
Simmered Kyushu Miyazaki Pork Belly topped
with Yamato Yam and Soft Boiled Egg

\$120

真蛸のやわらか煮

真八爪魚柔煮

Simmered Octopus

\$120

鍋物

鍋物
HOTPOT

和牛すき焼き鍋

和牛壽喜燒鍋

Wagyu Beef

Sukiyaki Hotpot

\$380

鹿児島和牛すき焼き

鹿児島和牛壽喜燒鍋

Kagoshima Wagyu Beef

Sukiyaki Hotpot

\$380

鹿児島和牛しゃぶしゃぶ鍋

鹿児島和牛涮涮鍋

Kagoshima Wagyu Beef

Shabu Shabu

\$380

丼物

丼飯
DONBURI

ちらし丼

魚生飯
Assorted Sashimi
on Sushi Rice
\$280

バラちらし丼

碎切魚生飯
Assorted Diced Sashimi
on Sushi Rice
\$240

特選上ちらし丼

特選上碎切魚生飯
Deluxe Assorted Sashimi
on Sushi Rice
\$450

鉄火丼

吞拿魚生飯
Tuna Sashimi
on Sushi Rice
\$310

ねぎとろ丼

香蔥碎吞拿魚腩飯
Minced Tuna Belly &
Spring Onion
on Sushi Rice
\$240

中とろ鉄火丼

中吞拿魚腩魚生飯
Marbled Tuna
Belly Sashimi
on Sushi Rice
\$480

北海丼

北海魚生飯
Assorted Sashimi from
Northern Japan
on Sushi Rice
\$320

スパイシーツナ丼

香辣吞拿魚飯
Spicy Minced Tuna
on Sushi Rice
\$280

特選上北海丼

特選上北海魚生飯
Deluxe Assorted Sashimi
from Northern Japan
on Sushi Rice
\$470

雲丹いくら丼

海膽三文魚籽飯
Sea Urchin & Salmon Roe
on Sushi Rice
\$430

雲丹丼

海膽飯
Sea Urchin
on Rice
\$780

うな重

重箱鰻魚飯
Unaju - Jubako
Grilled Eel on Rice
\$260

特選上無添加塩水 雲丹いくら丼

特選上無添加鹽水海膽
三文魚籽飯
Deluxe Hokkaido Sea Urchin
in Sea Water & Salmon Roe
on Rice
\$580

特選上天丼

特選上天婦羅飯
Deluxe Tempura
on Rice
\$240

アングラス産 リブアイス ステーキ重

重箱安格斯肉眼扒飯
Jubako Rib Eye Steak
on Rice
\$280

北海道産無添加 塩水雲丹丼

北海道産無添加鹽水
海膽飯
Hokkaido Natural Sea Urchin
in Salt Water on Rice
\$980

鹿児島和牛の焼肉重

重箱鹿児島和牛飯
Jubako Grilled Kagoshima Wagyu
Beef on Rice
\$420

特選上大海老天重

重箱特選上大蝦天婦羅飯
Jubako Deluxe Tempura
on Rice
\$280

和牛サーロインステーキ重

重箱和牛西冷扒飯
Jubako Wagyu Sirloin
on Rice
\$980

冷やし徳島半田そうめん又は
稲庭うどん

冷徳島半田素麺或稲庭烏冬
Cold Tokushima Handa
Somen Noodle or Inaniwa Udon

\$118

冷やしぶっかけ
徳島半田そうめん又は
稲庭うどん温泉玉子のせ

冷徳島半田素麺或稲庭烏冬
配三文魚籽及温泉蛋
Cold Tokushima Handa
Somen Noodle with Salmon Roe
& Soft Boiled Egg

\$138

牛肉温徳島半田そうめん又は
稲庭うどん

牛肉徳島半田湯素麺或稲庭烏冬
Beef with Tokushima Handa
Somen Noodle in Soup

\$240

野菜温徳島半田そうめん又は
稲庭うどん

野菜徳島半田湯素麺或稲庭烏冬
Assorted Vegetables with Tokushima Handa
Somen Noodle or Inaniwa Udon in Soup

\$138

和牛肉温徳島半田そうめん又は
稲庭うどん

和牛湯徳島半田素麺或湯稲庭烏冬
Wagyu with Tokushima Handa
Somen Noodle in Soup

\$320

徳島半田そうめん雲丹ソース和え

徳島半田素麺拌海膽醬
Tokushima Handa Somen Noodle
in Sea Urchin Sauce

\$168

麺類

麵類
NOODLES

刺身コース

前菜、サラダ、旬の刺身5種、合肴、
餅入り茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、デザート

前菜、沙律、時令刺身5款、是日頭盤、
日式年糕蒸蛋、白飯、麵豉湯及甜品

Appetizer, Salad, Seasonal Sashimi 5 Kinds, Light Entrée,
Steamed Egg Custard with Japanese Rice Cake, Steamed Rice,
Miso Soup and Dessert

\$680

刺身特上定食
SASHIMI COURSE

刺身鮨コース

前菜、サラダ、旬の刺身3種、
合肴、餅入り茶碗蒸し、江戸前握り鮨5種、
味噌汁、デザート

前菜、沙律、時令刺身3款、是日頭盤、日式年糕蒸蛋、
江戸前手握壽司5款、麵豉湯及甜品

Appetizer, Salad, Seasonal Sashimi 3 Kinds, Light Entrée,
Steamed Egg Custard with Japanese Rice Cake, Edomae Nigiri Sushi 5 Kinds,
Miso Soup and Dessert

\$750

刺身壽司特上定食
SASHIMI & SUSHI
COURSE

天麩羅コース

前菜、サラダ、旬の刺身3種、
海老を入れた季節の野菜天麩羅5種、
餅入り茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、デザート

前菜、沙律、時令刺身3款、鮮蝦野菜天婦羅5款、
日式年糕蒸蛋、白飯、麵豉湯及甜品

Appetizer, Salad, Seasonal Sashimi 3 Kinds,
Shrimp & Vegetable Tempura 5 Kinds,
Steamed Egg Custard with Japanese Rice Cake, Steamed Rice,
Miso Soup and Dessert

\$480

天婦羅特上定食
TEMPURA COURSE

拵 椀

湯品
MISO SOUP

青海苔の味噌汁

青海苔麵豉湯

Miso Soup with Green Seaweed

\$35

シジミの味噌汁又は赤だし

蜆肉麵豉湯或赤麵豉湯

Miso Soup or Red Miso Soup
with Shijimi Clam

\$35

魚のあら汁

魚頭味噌湯

Fish Head Miso Soup

\$35

デザート

甜品
DESSERT

抹茶のブランマンジェ

抹茶奶凍

Green Tea Blancmange

\$45

アイスクリーム

各式雪糕

Selections of Ice-cream

\$45

かぼちゃの 白玉クリームぜんざい

南瓜白玉紅豆湯

Red Bean with Pumpkin, Dumplings and
Vanilla Ice-cream

\$60

葛餅ときな粉の アイスクリーム黒蜜かけ

黒蜜黃豆粉葛餅雪糕

Kuzumochi and Vanilla Ice-cream with
Dark Syrup and Kinako Soybean Flòur

\$60

フルーツシャーベット

水果雪葩

Fruit Sorbet

\$120

季節の果物

精選日本水果

Seasonal Fruits

Market Price

味噌汁

MISO SOUP
影姫醸

デザート

DESSERT
甜品

青海苔の味噌汁

青海苔味噌汁
Miso Soup with Green Seaweed
¥325

シジミの味噌汁又は赤だし

鮑肉味噌汁又は赤だし味噌汁
Miso Soup or Red Miso Soup
with Shijimi Clam
¥325

なめこの味噌汁又は赤だし

骨髄味噌汁又は赤だし味噌汁
Miso Soup or Red Miso Soup with
Nameko Mushroom
¥325

抹茶のブレンディ

抹茶奶茶
Green Tea Blancmange
¥245

アイスクリーム

各種雪糕
Selections of Ice-cream
¥245

白玉あんぱん かぼちの

南瓜白玉紅豆
Red Bean with Pumpkin, Dumplings and
Vanilla Ice-cream
¥260

アイスクリーム 葛餅ときな粉の

黒蜜黄豆粉葛餅
Dark Syrup and Kinako Soybean Flour
Kuzumochi and Vanilla Ice-cream with
¥260

「拓隆果樹園」山形直送季節の果物

「拓隆果樹園」山形直送時令水果

Seasonal Fruits from Yamagata

Market Price

旬のメニュー

季節推介
SEASONAL
RECOMMENDATION

三陸産
オイスター焼き/ポン酢
三陸生蠔(焼/配柑橘醬油)
Sanriku Oyster
(Grilled/with Ponzu Sauce)
\$80

螢烏賊酢味噌和え
酢味噌拌螢光墨魚
Marinated Firefly Squid
with Miso
\$68

そら豆の蒸し焼き
蒸焼蠶豆
Steamed-grilled Broad Bean
\$78

のれそれポン酢で
穴子稚魚配柑橘醬油
Baby Conger Eel
with Ponzu Dressing
\$60

農家直送3種の
山菜天麩羅
農家直送山菜天婦羅3款
Farm-fresh Wild Vegetable
Tempura 3 Kinds
\$118

稚鮎天麩羅
を抹茶塩で
稚鮎天婦羅配抹茶鹽
Young Ayu Tempura
with Matcha Salt
\$160

筍の木の芽焼き
嫩筍山椒焼
Grilled Bamboo Shoot
\$120

真ダコの桜煮
八爪魚櫻煮
Simmered Octopus
\$120

北海道産毛蟹(一杯)
北海道毛蟹(1份)
Hokkaido Hairy Crab(Whole)
Market Price

拓かもち前菜5品(2人前)
木盒前菜5款(2位用)
Appetizer 5 Kinds
served in Wooden Box (for 2 persons)
\$480