

一品料理

今月のおつまみ Appetizers

姫栄螺土佐煮(5ケ)	Simmered Turban Shell in Bonito Broth	¥1,600
アスパラ塩ゆで 黄身油酢添え	Boiled Asparagus in salted water with Egg Yolk-Vinegar Dressing	¥1,000
スナップエンドウ	Grilled Snap Peas	¥1,000

刺身 SASHIMI

お造り盛り合せ	Assorted "Sashimi"	¥3,800
鮪のお造り	Tuna Sashimi	¥2,400
鯛の薄造り	Sliced sea bream	¥2,200
栄螺のお造り	Sliced raw turban shell	¥2,200
鰹土佐造り	Bonito Sashimi	¥2,200

焼物 Broiled Dishes

鰻の蒲焼・白焼	Broiled eel plain / special sauce	¥6,000
鰻巻玉子	Broiled eel rolled in omelet	¥3,000
栄螺壺焼き	The grilled turban shell	¥2,200
金目鯛西京焼	Broiled splendid alfonsino MISO taste	¥1,800
銀鱈西京焼	Broiled cod MISO taste	¥1,800
黒毛和牛フィレステーキ(100g~)	Quality Japanese beef tenderloin steak	¥7,500~
国産牛フィレステーキ(100g~)	Domestic beef tenderloin steak	¥4,000~
ジャコ天	"Jako-ten" (Fried Fishcake)	¥1,000

揚物 Fried Dishes

天麩羅盛り合せ	Assorted "Tempura"	¥3,500
穴子一本揚	Fried conger eel	¥1,800
野菜天麩羅	Deep fried vegetables "Tempura"	¥1,500
白海老唐揚げ	Deep-fried White shrimp	¥1,200

煮物 Boiled Dishes

鰻の柳川	Eel with egg and burdock	¥2,200
鯛のあら煮	Boiled sea bream's head	¥1,800
野菜の炊き合せ	Steamed some seasonal vegetable	¥1,200
丸茄子土佐煮	Eggplant Simmered in Bonito Broth	¥1,200

※別途、税金及びサービス料10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

一品料理

煮物 Boiled Dishes

鰻の柳川	Eel with egg and burdock	¥2,200
鯛のあら煮	Boiled sea bream's head	¥1,800
野菜の炊き合せ	Steamed some seasonal vegetable	¥1,200
丸茄子土佐煮	Eggplant Simmered in Bonito Broth	¥1,200

サラダ Salad

15品目健康サラダ	Fresh salad	¥1,200
-----------	-------------	--------

酢の物 Vinegary Dishes

鰻ざく	Broiled Japanese eel and some vegetables with vinegar	¥3,000
蟹と海藻サラダ	Crab and seaweed salad with vinegar	¥1,500
もずく酢	Marinated seaweed in rice vinegar	¥800

珍味 Viand Dishes

からすみと大根	Dried mullet-Roe and radish	¥2,500
鮪酒盗和え	Mixed salted tuna guts	¥1,800
胡麻豆腐	Sesame TOFU	¥800

お食事 Rice

ステーキ丼(黒毛和牛)	Bowl of steak rice“Quality Japanese beef”	¥8,500
(国産牛)	Bowl of Domestic beef steak rice	¥5,000
鯛茶漬け	Rice and sea breams with soup (like a porridge)	¥2,800
天せいろ蕎麦	Cold Buckwheat with “Tempura”	¥2,500
白飯	Steamed rice	¥300
赤出汁	Red MISO soup	¥400
香の物	Japanese pickles	¥400

甘味 Dessert

メロン	Melon	¥1,800
くずきり	Chilled “KUZU” Starch Noodles with Sweet sauce	¥900
お汁粉	Sweet Red Bean Soup with rice-flour dumplings	¥600
アイスクリーム	Ice cream	¥500

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.