

## 寿司カウンターより

### Sushi

寿司盛り合わせ五貫

Sushi (5 Varieties)

6,000～ w e s

寿司盛り合わせ七貫

Sushi (7 Varieties)

8,000～ w e s

## 炭火焼カウンターより

### Char-Grilled

本日のお勧め魚

Market Fish

1,900～ w

名古屋コーチン

Nagoya Cochin Free Range Chicken

2,350～ w

焼野菜

Vegetable Assortment

1,700～ w

炭焼きおにぎり

Rice Ball

1,800 w

## 鉄板焼カウンターより

### Teppanyaki

黒毛和牛フィレ (100 g)

Japanese Kuroge Beef Tenderloin (100 g)

14,500 w m

黒毛和牛サーロイン(100 g)

Japanese Kuroge Beef Sirloin (100 g)

12,500 w m

国産イセエビ

Japanese Spiny Lobster

14,000～ w m s

鮑

Abalone

14,000～ w m

鴨フォアグラのソテー

Sautéed Duck Foie Gras

3,800 w

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が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.

## 前菜盛り合わせ

### Appetizer

前菜五種

Appetizer (5 Varieties)

2,800 w

前菜七種

Appetizer (7 Varieties)

3,550 w

## 小鉢

### Side Dish

唐墨大根

Dried Mullet Roe, Daikon Radish

3,500

豆腐味噌漬

Marinated Tofu with Miso Paste

1,500

帆立と分葱の生姜ゼリー掛け

Scallop and Wakegi with Ginger Jelly

1,100 w

蟹とうるいの木の芽和え

Crab and Urui with Kinome

1,400 w c

白魚の梅たれ掛け

Ice Fish with Plum

1,400 w

蛸柔らか煮

Braised Octopus

1,400 w

氷魚と花山葵の酢橘酢和え

Hiuo Fish with Wasabi, Sudachi Citrus Vinegar

1,600 w

酒盗と長芋

Fermented Bonito Offal and Yam

1,500 w

クリームチーズ純米酒粕漬け

Cream Cheese with Sakekasu

1,200 m

## 鮮魚

### Sashimi

|  |       |   |
|--|-------|---|
| 造り二種盛り合わせ<br>Duo of Sashimi            | 2,000 | w |
| 造り三種盛り合わせ<br>Trio of Sashimi           | 3,000 | w |
| 造り五種盛り合わせ<br>Five Varieties of Sashimi | 4,800 | w |

## 温物

### Hot

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| 蕪と湯葉の蟹餡掛け<br>Turnip and Tofu Skin with Crab Sauce | 2,200 | w c   |
| 野菜の煮物<br>Braised Vegetables                       | 1,600 | w     |
| 蟹と蕪の玉<br>Crab and Turnip in Dashi Stock and Egg   | 1,800 | w e c |
| 河豚の小鍋<br>Fugu Fish in Small Hot pot               | 4,200 | w     |
| 河内鴨の山椒味噌<br>Kawachi Duck with Sansho Pepper Miso  | 3,250 | w     |

## 吸物

### Clear Soup

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| 白子と蕪播り流し<br>Soft Roe and Turnip                                | 3,000 | w c |
| あおさ仕立て 鱈と胡麻豆腐<br>Spanish Mackerel and Sesame Tofu with Seaweed | 2,200 | w   |

## 揚げ物

### Fried

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| 和牛フィレ肉紫蘇揚げ<br>Wagyu Tenderloin with Shiso Leaf | 3,200 | w e   |
| 車海老の天ぷら 一尾<br>Fried Kuruma Prawn (1Piece)      | 950   | w e s |
| おまかせ野菜天ぷら五種<br>Five Varieties of Vegetables    | 2,600 | w e   |
| 甘鯛の天ぷら<br>Fried Amadai Fish                    | 2,200 | w e   |
| 河豚の唐揚げ<br>Fried Blow Fish                      | 3,800 | w e   |

## 食事

### Rice and Noodles

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| ちりめん山椒御飯<br>Steamed Rice with Dried Young Sardines, Sansho Pepper                         | 950   | w     |
| 蕎麦<br>Soba Noodles  | 1,700 | w e b |
| うどん<br>Udon Noodles   | 1,400 | w e   |
| 帆立と蓮根の釜飯 (二合)<br>Steamed Scallop and Lotus Root Rice in Clay Pot (300 g)                  | 3,100 | w c   |
| 氷魚と生姜の釜飯 (二合)<br>Hiuo Fish and Ginger Rice in Clay Pot (300 g)                            | 2,800 | w     |
| 鳥取県日南町産のコシヒカリの釜炊き(二合)<br>Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice in Clay Pot (300 g) | 1,400 | w     |
| 野菜と玉子の雑炊<br>Vegetables and Egg Rice Porridge  | 1,900 | w e   |
| 雲丹と玉子の雑炊<br>Sea Urchin and Egg Rice Porridge  | 3,200 | w e   |
| 蟹の雑炊<br>Crab Rice Porridge  | 3,200 | w e c |

## デザート

### Dessert

バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream

850 m e

豆乳パannaコッタ林檎ゼリー掛け

Soy Milk Panna Cotta and Apple Jelly

1,300 m

苺アイスの求肥包み

Strawberry Ice Cream with Gyuhi

1,650 m e

わらび餅

Warabi Mochi

950

ぜんざい

Sweet Red Bean Soup

950

フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruits

2,350