

A la carte 一品料理

<Nigiri にぎり>	1 piece 一貫
Tuna red まぐろ赤身	¥950
Medium marbled tuna 中トロ	1,450
White fish 本日の白身	1,000
Red snapper 金目鯛	1,000
Silver skinned fish 本日の光り物	750
Octopus 蛸	900
Sea eel 穴子	1,000
Sea urchin 雲丹	1,600
Salmon roe イクラ	900
Tiger prawn 車海老	1,050
Spot prawn 牡丹海老	1,050
Squid 烏賊	900
Scallop 帆立貝	900
Ark shell (2 piece) 赤貝(2貫)	1,500
Herring roe on kelp 子持ち昆布	800
Baked egg 玉子焼き	550
Longtooth grouper クエ(塩、酢橘)	1,200
Abalone 鮑	1,500
"Yamayuri" beef やまゆり牛の炙り	1,500

<Rolled Sushi 巻物>	6 cut 一本六切
Squid & shiso herb 烏賊紫蘇	¥950
Cucumber 胡瓜	600
Pickled radish 新香	600
Simmered gourd カンピョウ	600
Plum & shiso herb 梅紫蘇	600
Tuna 鉄火	1,050
Marbled tuna トロ鉄火	1,700
Marbled tuna & onion ネギトロ	1,700
Sea eel & cucumber 穴子胡瓜	950

<Bowl of rice 丼物>	
Bowl of rice topped with assorted sashimi (seafood) 小さな海鮮丼	¥2,100
Bowl of rice topped with salmon roe 小さなイクラ丼	2,100
Bowl of rice topped with tuna sashimi 小さな鉄火丼	2,100

<Sashimi 御造り>	
Sashimi white fish (5 pieces) 白身造り(五切れ)	¥2,800
Sashimi 3 kinds 料理長おまかせ造り 三種盛り	3,200
Sashimi marbled tuna (5 pieces) 中トロ造り(五切れ)	4,600
Sashimi 5 kinds 料理長おまかせ造り 五種盛り	6,000

<Appetizer 小鉢>	
Chilled corn soup 冷たいとうもろこしのスープ	¥1,000
Fried ginkgo nut 揚げ銀杏	1,300
Herring roe on kelp 子持ち昆布	1,600
Autumn vegetables, tofu puree 秋野菜の白和え	1,600
Bonito salad, onion dressing 鰹タタキサラダ オニオンドレッシング添え	2,500
Sashimi of thinly sliced longtooth grouper クエ 薄造り	3,000

<Warm dish 温物>	
Egg custard, grating lotus root 茶碗蒸し 卸し蓮根の餡かけ	¥1,400
Deep-fried eggplant, miso paste 揚げ茄子 田楽味噌仕立て	1,800
Fried white fish 白身魚の唐揚げ	2,700
Simmered red snapper 金目鯛の煮付け	3,000
"Matsutake" mushroom special hot pot 松茸 土瓶蒸し	3,400
Assorted tempura 5 kinds 天婦羅 五種盛合せ	3,900
Small udon noodle 小さなうどん	850
Miso soup 赤出汁	550

<Charcoal grilled dish 焼物>	
Grilled barracuda カマスの炭火焼き	¥2,400
Salt-grilled sea eel 穴子白焼き	2,500
Salt-grilled tiger prawns (2 pieces) 車海老の塩焼き(二本)	2,500
Grilled "Matsutake" mushroom (70g) 松茸 炭火焼き(70g)	5,200
Grilled "Yamayuri" beef tenderloin (100g) 神奈川県産 やまゆり牛テンダーロイン西京味噌焼き(100g)	6,800

<Dessert 甘味>	
Ice cream (vanilla・green tea) アイスクリーム(バニラ・抹茶)	¥800
Japanese pear jelly, yogurt sauce, vanilla ice cream 和梨のゼリー ヨーグルトソース バニラアイス	1,000
Cut melon アローマメロン(カット)	2,000

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery. 米飯類は、国産米を使用しています。メニューは季節と仕入れ状況により変わりますのでご了承ください。

All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge. 上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(13%)を加算させていただきます。