

懐石料理 Course Menu

・特選懐石 『^{きわみ}極』 ～美味饗宴～ Tokusen Kaiseki KIWAMI



\$ 95.00

| | | |
|----|--------------------|----------------------------------|
| 箸付 | 季節の前菜 | ～ Assorted Appetizers ～ |
| 御椀 | 焼霜甘鯛 穀紙豆腐 菊菜 柚子 | ～ Clear Soup ～ |
| 造り | 四種盛り | ～ 4 Kinds of Sashimi ～* |
| 焼物 | 鰯西京焼き 佃煮 | ～ Grilled Fish ～ |
| 合肴 | ロブスター煮おろし 瑠璃茄子 青唐 | ～ Deep Fried Dish ～ |
| 強肴 | 牛ロース田楽焼き 焼きとまと 白髪葱 | ～ Grilled Dish ～* |
| 留肴 | 蟹酢 胡瓜 茗荷 茗荷 旨酢ジュレ | ～ Vinegar Dish ～* |
| 食事 | 寿司盛り 味噌汁 | ～ Assorted Sushi and Miso Soup ～ |
| 水物 | 季節の品 | ～ Dessert ～ |

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

台ごみ
会席料理 『和』
Kaiseki Course “NAGOMI”



\$65.00

- | | |
|---|---------------------------------|
| 箸付 青菜のお浸し | ～ Appetizers ～ |
| 造里 三種盛り | ～ Assorted Sashimi ～* |
| 焼物 溶岩焼きにて | ～ Main dish ～* |
| 牛フィレ肉200g 又は ロブスター1尾 (Please choose tenderloin or lobster.) | |
| 鰯 帆立 玉葱 茄子 青唐 | |
| 口替り 豆腐とトマトのサラダ 和風ドレッシング | ～ Salad ～ |
| 合着 天婦羅盛り | ～ Deep Fried Dish ～ |
| 留着 魚介の酢の物 | ～ Vinegared Dish ～ |
| 食事 御飯 赤出汁 香の物 | ～ Rice, Miso Soup and Pickles ～ |
| 水物 季節の品 | ～ Dessert ～ |

現地事情、食材入荷の都合により一揮の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

季節御膳 Seasonal Set Menu

・『美食遊膳』 Bishoku Yuzen



\$ 55.00

- | | | |
|------|---------------------|--------------------------|
| 小鉢 | 青菜の煮役し | ～ Appetizers ～ |
| 造り | 本日の品三種盛り | ～ Sashimi ～* |
| 茶碗蒸し | 海老 鶏 椎茸 银杏 百合根 三つ葉 | ～ Steamed Egg Custard ～ |
| 華かご | ・口取り 鱈西京焼き 出汁巻玉子他 | ～ Appetizers ～ |
| | ・焚合せ 錦野菜と中着の含め煮 | ～ Boiled Dishes ～ |
| | ・揚物 天婦羅盛り あしらい | ～ Deep Fried Dish ～ |
| | ・酢の物 魚介の酢の物 | ～ Vinegared Dish ～* |
| 食事 | 寿司 (にぎり三貫 細巻二貫) 味噌汁 | ～ Sushi and Miso Soup ～* |
| 水物 | 季節の品 | ～ Dessert ～ |

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food items and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

御膳料理

Set Menu

・牛ロース網焼き御膳 Gyu Rosu Amiyaki Gozen \$50.00

牛ロース網焼き 小鉢 刺身 茶碗蒸し 酢の物 サラダ 御飯 味噌汁
香の物 デザート

Grilled Beef Loin*, Appetizers, Sashimi*, Steamed Egg Custard, Vinegar Dish, Salad,
Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

・お刺身御膳 Osashimi Gozen \$43.00

お刺身五種盛合せ 小鉢 茶碗蒸し 天婦羅 酢の物 サラダ 御飯
味噌汁 香の物 デザート

Assorted Sashimi*, Appetizers, Steamed Egg Custard, Tempura, Vinegar Dish, Salad,
Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

・天婦羅御膳 Tempura Gozen \$43.00

天婦羅盛合せ 小鉢 刺身 茶碗蒸し 酢の物 サラダ 御飯 味噌汁
香の物 デザート

Assorted Tempura, Appetizers, Sashimi*, Steamed Egg Custard, Vinegar Dish, Salad,
Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

* Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

御膳料理

Set Menu

- ・ 黒豚ひれかつ御膳 Kurobuta Hirekatsu Gozen \$43.00

ひれかつ 小鉢 刺身 茶碗蒸し 酢の物 サラダ 御飯 味噌汁
香の物 デザート

Pork Fillet Cutlet, Appetizers, Sashimi*, Steamed Egg Custard, Vinegar Dish, Salad, Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

- ・ 鯖の味噌煮御膳 Saba Misoni Gozen \$42.00

鯖味噌煮 小鉢 刺身 茶碗蒸し 酢の物 サラダ 御飯 味噌汁
香の物 デザート

Mackerel Boiled in Miso, Appetizers, Sashimi*, Steamed Egg Custard, Vinegar Dish, Salad, Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

- ・ 海鮮フライ盛合せ御膳 Kaisen Furai Moriawase Gozen \$42.00

海鮮フライ盛合せ 小鉢 刺身 茶碗蒸し 酢の物 サラダ 御飯
味噌汁 香の物 デザート

Assorted Deep Fried Seafoods, Appetizers, Sashimi*, Steamed Egg Custard, Vinegar Dish, Salad, Rice, Miso soup, Pickles, Dessert

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

・ 鍋焼きカレーうどん御膳 Nabeyaki Curry Udon Gozen \$41.00

鍋焼きカレーうどん 小鉢 刺身 茶碗蒸し 酢の物 サラダ 御飯
味噌汁 香の物 デザート

Curry Udon, Appetizers, Sashimi*, Steamed Egg Custard, Vinegar Dish, Salad, Rice,
Miso Soup, Pickles, Dessert

・ 本日のお魚御膳 Honjitsu no Osakana Gozen \$40.00

焼魚料理 小鉢 刺身 茶碗蒸し 酢の物 サラダ 御飯 味噌汁
香の物 デザート

Grilled Fish, Appetizers, Sashimi*, Steamed Egg Custard, Vinegar Dish, Salad,
Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

・ 黒豚ロースとんかつ御膳 Kurobuta Rosu Tonkatsu Gozen \$40.00

とんかつ 小鉢 刺身 茶碗蒸し 酢の物 サラダ 御飯 味噌汁
香の物 デザート

Pork Cutlet, Appetizers, Sashimi*, Steamed Egg Custard, Vinegar Dish, Salad,
Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

お子様料理

Kid's Set

・特製ジャンボジェット『寿司』 Jumbo Jet Sushi \$28.00

にぎり寿司六貫 細巻三貫 茶碗蒸し 味噌汁 デザート ジュース
NIGIRI Sushi 6pcs*, HOSOMAKI Sushi 3pcs*, Steamed Dish, Miso Soup,
Dessert, Juice



・特製ジャンボジェット『御膳』 Jumbo Jet GOZEN \$20.00

惣菜 玉子焼き 焼魚 ウインナー からあげ 海老フライ サラダ
茶碗蒸し 味噌汁 デザート ジュース

Appetizers, Grilled Egg, Grilled Fish, Vienna sausage, Deep Fried Chicken,
Deep Fried Prawn, Salad, Steamed Dish, Miso Soup, Dessert, Juice



現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

鍋会席 Nabe Course

* 鍋料理は2名様より承っております。 * Minimum of 2 order per table.

・牛しゃぶ会席 Beef Shabushabu Course

| | | |
|--------------|---------------------------|---------|
| 大人お一人様 | Adults (per person) | \$50.00 |
| お子様 (4歳~11歳) | Child (4 Years ~11 Years) | \$15.00 |

(小鉢 お刺身は含まれておりません。 Not include Appetizer and Sashimi)

小鉢 お刺身 鍋 うどん又は御飯セット デザート
【鍋】白菜 白葱 豆腐 えのき 菊菜 マロニー 椎茸 大根 人参 餅
牛肉

Appetizers, Sashimi*, NABE, Udon or Rice Set, Dessert*

【Nabe】 Chinese Cabbage, Long onion, Tofu, Enoki Mushroom, Chrysanthemum Kikuna, Maroni Noodle, Shiitake Mushroom, Radish, Carrot, Rice Cake, Beef*

・すきやき会席 Sukiyaki Course

| | | |
|--------------|---------------------------|---------|
| 大人お一人様 | Adults (per person) | \$50.00 |
| お子様 (4歳~11歳) | Child (4 Years ~11 Years) | \$15.00 |

(小鉢 お刺身は含まれておりません。 Not include Appetizer and Sashimi)

小鉢 お刺身 鍋 うどん又は御飯セット デザート
【鍋】白菜 白葱 焼豆腐 玉葱 えのき 菊菜 白滝 椎茸 大根 人参
すき麩 牛肉 牛脂

Appetizers, Sashimi*, NABE, Udon or Rice Set, Dessert*

【Nabe】 Chinese Cabbage, Long onion, Grilled Tofu, Onion, Enoki Mushroom, Shirataki Noodle, Chrysanthemum Kikuna, Shiitake Mushroom, Radish, Carrot, Sukifu, Beef*, Beef Tallow

食品衛生上、生卵の提供は致しかねます。 Raw eggs cannot be served due to food hygiene.

・鍋もの追加 Additional Items For Nabe

| | | |
|-------------------|---|---------|
| お肉 (牛肉又は豚肉又は鶏肉) | Meat(Beef ,Pork or Chicken)* | \$15.00 |
| 野菜盛り合せ | Assorted Vegetables | \$10.00 |
| 雑炊セット (御飯、卵、葱、海苔) | Zosui Set(Rice,Egg,Green Onions and Laver)* | \$5.00 |
| うどん | Udon | \$6.00 |

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

鍋会席

Nabe Course

* 鍋料理は2名様より承っております。 * Minimum of 2 order per table.

・寄せ鍋会席

Yosenabe Course

| | | |
|--------------|---------------------------|---------|
| 大人お一人様 | Adults (per person) | \$50.00 |
| お子様 (4歳~11歳) | Child (4 Years ~11 Years) | \$15.00 |

(小鉢 お刺身は含まれておりません。Not include Appetizer and Sashimi)

小鉢 お刺身 鍋 雑炊又はうどん デザート

【鍋】白菜 白葱 豆腐 えのき 菊菜 マロニー 椎茸 大根 人参 鮭
鱈 烏賊 海老 鶏 帆立 玉子 餅 野菜茶巾

Appetizers, Sashimi*, NABE, Zosui Set or Udon, Dessert,*

【Nabe】Chinese Cabbage, Long onion, Tofu, Enoki Mushroom, Chrysanthemum Kikuna, Maroni Noodle, Shiitake Mushroom, Radish, Carrot, Salmon*, Sawara*, Squid*, Shrimp*, Chicken*, Scallop, Egg, Rice Cake,* Chakin

・特選ちゃんこ鍋会席

Chankonabe Course

| | | |
|--------------|---------------------------|---------|
| 大人お一人様 | Adults (per person) | \$49.00 |
| お子様 (4歳~11歳) | Child (4 Years ~11 Years) | \$15.00 |

(小鉢 お刺身は含まれておりません。Not include Appetizer and Sashimi)

小鉢 お刺身 鍋 雑炊又はうどん デザート

【鍋】白菜 白葱 豆腐 えのき 菊菜 マロニー 椎茸 大根 人参
鮭 鱈 海老 鶏 鶏つみれ 豚肉 玉子 餅 野菜茶巾

Appetizers, Sashimi*, NABE, Zosui Set or Udon, Dessert*

【Nabe】Chinese Cabbage, Long Onion, Tofu, Enoki Mushroom, Chrysanthemum Kikuna, Maroni Noodle, Shiitake Mushroom, Radish, Carrot, Salmon*, Sawara*, Shrimp*, Chicken*, Chicken Mince*, Pork*, Egg, Rice Cake, Chakin,*

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

* Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

・豚しゃぶ会席 Pork Shabushabu Course

| | | |
|--------------|---------------------------|---------|
| 大人お一人様 | Adults (per person) | \$47.00 |
| お子様 (4歳~11歳) | Child (4 Years ~11 Years) | \$15.00 |

(小鉢 お刺身は含まれておりません。Not include Appetizer and Sashimi)

小鉢 お刺身 鍋 うどん又は御飯セット デザート
 【鍋】白菜 白葱 豆腐 えのき 菊菜 マロニー 椎茸 大根 人参 餅
 豚肉

Appetizers, Sashimi*, NABE, Udon or Rice Set, Dessert*

【Nabe】 Chinese Cabbage, Long onion, Tofu, Enoki Mushroom, Chrysanthemum Kikuna, Maroni Noodle, Shiitake Mushroom, Radish, Carrot, Rice cake, Pork*

・京風うどんすき会席 Udonsuki Course

| | | |
|--------------|---------------------------|---------|
| 大人お一人様 | Adults (per person) | \$44.00 |
| お子様 (4歳~11歳) | Child (4 Years ~11 Years) | \$15.00 |

(小鉢 お刺身は含まれておりません。Not include Appetizer and Sashimi)

小鉢 お刺身 鍋 雑炊 デザート
 【鍋】白菜 白葱 豆腐 えのき 菊菜 椎茸 大根 人参 鶏 あさり
 海老 玉子 餅 野菜茶巾 湯茶 うどん

Appetizers, Sashimi*, NABE, Zosui Set, Dessert*

【Nabe】 Chinese Cabbage, Long onion, Tofu, Enoki Mushroom, Chrysanthemum Kikuna, Shiitake Mushroom, Radish, Carrot, Chicken*, Asari, Shrimp*, Egg, Rice cake, Chakin, Yuba, Udon

・鍋もの追加 Additional Items For Nabe

| | | |
|-------------------|---|---------|
| お肉 (牛肉又は豚肉又は鶏肉) | Meat(Beef, Pork or Chicken)* | \$15.00 |
| 野菜盛り合せ | Assorted Vegetables | \$10.00 |
| 雑炊セット (御飯、卵、葱、海苔) | Zosui Set(Rice,Egg,Green Onions and Laver)* | \$5.00 |
| うどん | Udon | \$6.00 |

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

食べ尽くし All You Can Eat

*お肉、お野菜共に何度でもおかわりして頂けます。心ゆくまでお楽しみください。

* All you can eat our Beef and Vegetables, please enjoy!

鍋料理は2名様より承っております。 Minimum of 2 order per table.

・牛しゃぶ食べ尽くし All you can eat Beef SHABUSHABU

| | | |
|--------------|---------------------------|---------|
| 大人お一人様 | Adults (per person) | \$58.00 |
| お子様 (4歳~11歳) | Child (4 Years ~11 Years) | \$26.00 |

小鉢 お刺身 鍋 うどん又は御飯セット デザート

【鍋】白菜 白葱 豆腐 えのき 菊菜 マロニー 椎茸 大根 人参 餅 牛肉

Appetizers, Sashimi*, NABE, Udon or Rice Set, Dessert*

【Nabe】 Chinese Cabbage, Long Onion, Tofu, Enoki Mushroom, Chrysanthemum Kikuna, Maroni Noodle, Shiitake Mushroom, Radish, Carrot, Rice cake, Beef*

・すき焼き食べ尽くし All you can eat Beef SUKIYAKI

| | | |
|--------------|---------------------------|---------|
| 大人お一人様 | Adults (per person) | \$58.00 |
| お子様 (4歳~11歳) | Child (4 Years ~11 Years) | \$26.00 |

小鉢 お刺身 鍋 うどん又は御飯セット デザート

【鍋】白菜 白葱 焼豆腐 玉葱 えのき 菊菜 白滝 椎茸 大根 人参
すき麩 牛肉 牛脂

Appetizers, Sashimi*, NABE, Udon or Rice Set, Dessert*

【Nabe】 Chinese Cabbage, Long Onion, Grilled Tofu, Onion, Enoki Mushroom, Shirataki Noodle, Chrysanthemum Kikuna, Shiitake Mushroom, Radish, Carrot, Sukifu, Beef*, Beef Tallow

食品衛生上、生卵の提供は致しかねます。 Raw eggs cannot be served due to food hygiene.

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food items and place of origin may be subject to change based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

弁慶特製 “しゃぶ楽”

Shabu Raku

*お肉、お野菜、しめの逸品共に何度でもおかわりして頂けます。心ゆくまでお楽しみください。

*All you can eat our Meat, Vegetables and Closing Dish. Enjoy!

鍋料理は2名様より承っております。 Minimum of 2 order per table.



お客様オリジナルの鍋を楽しみいただけます。5種類の出汁の中から好きな出汁を2種類お選びください。メインのお肉は3種類のメニューからお選びください。鍋にかかせないお野菜とうどん、御飯、ラーメンもお楽しみいただけるお得なメニューです。

Please enjoy your original Nabe. 2 choice of your soup from 5 choices. Choose your favorite meat from 3 choices. It comes with Udon, Rice and Ramen that is must items for Name.

1. お好みのお出汁を2種類お選びください。(すき焼、しゃぶしゃぶ、豆乳鍋、とまと鍋、チゲ鍋)

Please choose 2 kind of soup (Sukiyaki, Shabushabu, Tonyu, Tomato, Chige)

食品衛生上、生卵の提供は致しかねます。 Raw eggs cannot be served due to food hygiene.

2. お肉をお選びください。 Please choose a protein

A) 黒豚の肩ロース Berkshire Pork Fat Back*

大人お一人様 Adults (per person) \$40.00

お子様(4歳~11歳) Child (4 Years ~11 Years) \$18.00

B) 牛ロース Beef Loin*

大人お一人様 Adults (per person) \$45.00

お子様(4歳~11歳) Child (4 Years ~11 Years) \$20.00

C) 黒豚と牛ロース Berkshire Pork Fat Back and Beef Loin*

大人お一人様 Adults (per person) \$48.00

お子様(4歳~11歳) Child (4 Years ~11 Years) \$22.00

3. しめの逸品をお申しつけください。(さぬきうどん、御飯、ラーメン)

Please choose 1 closing dish (Sanuki Udon, Rice, Ramen)

4. 鍋野菜盛り合せ (ご注文人数分テーブルにお持ちします)

Vegetables (We will serve to table by the orders)

おすすめ組み合わせ
Chef Recommends match as a soup
すき焼しゃぶしゃぶうどん Sukiyaki, Shabushabu⇒Udon
豆乳鍋⇒御飯(リゾット風) Tonyu⇒Rice
とまと鍋⇒ラーメン(リゾット風) Tomato⇒Ramen or Rice
チゲ鍋⇒ラーメン Chige⇒Ramen

弁慶特製しゃぶ楽をご注文いただきましたお客様に食後のアイスクリーム(バニラ、抹茶、小豆)いずれかを\$3.00にてご提供させていただきます。お気軽にお申しつけください。

We offer \$3.00 Special Price of Ice Cream (Vanilla, Green Tea, Red Beans) for customer who ordered Benkay Special SHABU RAKU.

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*Steak is to order. Beef, Fish, Squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

寿司膳

Sushi Set Menu

こちらの御料理はテーブル席限定とさせていただきます。
This menu cannot serve for counter table customer.

・ 特上にぎり『浮舟』 Ukifune \$58.00

【寿司】 剣いかレモン塩 炙り大とろ かんばち 牡丹海老 こはだ うに
あなご 貝類 漬けまぐろ振り柚子 厚焼き玉子 とろ鉄火巻3貫
小鉢 赤出汁 茶碗蒸し デザート

【Sushi】 Squid*, Toro*, Kanpachi*, Shrimp*, Kohada*, Sea Urchin*, Sea Eel,
Shellfish*, Tuna*, Egg, Tuna Roll - 3pcs*,
Appetizers, Miso Soup, Steamed Dish, Dessert

・ 上にぎり『夕霧』 Yugiri \$49.00

【寿司】 剣いか 中とろ 白身 かんばち 海老 いくら 貝類 あなご
昆布じめ 鉄火巻3貫
小鉢 赤出汁 茶碗蒸し デザート

【Sushi】 Squid*, Toro*, Whitefish*, Kanpachi*, Shrimp, Salmon Roe*, Shellfish*, Sea
Eel, Kobujime*, Tuna Roll - 3pcs*,
Appetizers, Miso Soup, Steamed Dish, Dessert

・ 並にぎり『胡蝶』 Kochou \$41.00

【寿司】 紋甲いか まぐろ とびこ 海老 白身 サーモン うなぎ 玉子
昆布じめ 野菜巻3貫
小鉢 赤出汁 茶碗蒸し デザート

【Sushi】 Squid*, Tuna*, Fish Roe*, Shrimp, Whitefish*, Salmon*, Eel, Egg, Kobujime*,
Vegetable Roll - 3pcs,
Appetizers, Miso Soup, Steamed Dish, Dessert



現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。
Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.
* Fish, Squid, Shellfish, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,
shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

お好み寿司

Sushi A La Carte

| | | | | | |
|--------|---------------|-----------|-------|----------|----------|
| ・とろ | Toro | \$12.00 * | ・かんぱち | Kampachi | \$6.00 * |
| ・うに | Uni | \$12.00 * | ・さば | Saba | \$6.00 * |
| ・ミル貝 | Mirugai | \$8.50 * | ・まぐろ | Maguro | \$5.50 * |
| ・いくら | Ikura | \$8.50 | ・帆立 | Hotate | \$5.50 * |
| ・牡丹海老 | Botanebi | \$7.50 * | ・うなぎ | Unagi | \$5.50 |
| ・あなご | Anago | \$7.50 | ・さけ | Sake | \$5.00 * |
| ・子持ち昆布 | Komochi Konbu | \$6.50 * | ・海老 | Ebi | \$5.00 |
| ・こはだ | Kohada | \$6.50 * | ・いか | Ika | \$4.50 * |
| ・ひらめ | Hirame | \$6.50 * | ・たこ | Tako | \$4.50 |
| ・たい | Tai | \$6.50 * | ・玉子 | Tamago | \$3.50 |

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。
Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

* Fish, Squid, Shellfish, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.

巻寿司 Sushi Roll

| | | |
|---|---|-----------|
| ・ねぎとろ巻き | Negitoro Maki | \$20.00 * |
| ・うなぎのう巻き | Unakyu Maki | \$13.00 |
| ・あなきのう巻き | Anakyu Maki | \$13.00 |
| ・太巻き | Futo Maki | \$12.00 |
| ・鉄火巻き | Tekka Maki | \$7.00 * |
| ・梅しそ巻き | Umeshiso Maki | \$6.00 |
| ・かっぱ巻き | Kappa Maki | \$6.00 |
| ・カリフォルニアロール イミテーションクラブ、アボガド | California Roll Imitation Crab, Avocado | \$13.00 * |
| ・フィラデルフィアロール 鮭、胡瓜、クリームチーズ、胡麻 | Philadelphia Roll Salmon, Cucumber, Cream Cheese, Sesame | \$13.00 * |
| ・スパイシーツナロール 鮪、パシフィックレッドチリ、マヨネーズ、葱、胡麻 | Spicy Tuna Roll Tuna, Pacific Red Chili Pepper, Mayonnaise, Green Onions, Sesame | \$13.00 * |

現地事情、食材入荷の都合により一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。
Menu food item and place of origin may be subject to change based on food procurement availability.

*Fish, Squid, Shellfish, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

ご利用金額の10%をサービス料として頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to your bill.