

おすすめ一品料理  
A la carte menu

先 附  
Appetizer

旬菜一種 P ¥1,500

白アスパラ豆腐 蒸し帆立 クレソン  
山葵 黄身醤油掛け 飾り野菜

1 kind of Appetizer

White asparagus Tofu, Steamed scallops, Watercress

Wasabi, Egg yolk with soy sauce, Vegetables

旬菜二種 P ¥1,800

鮑竜田揚げ 獅子唐  
蓴菜吸い酢 つぶ貝 車海老 胡瓜 トマトジュレ

2 kinds of appetizer

Deep-fried abalone, Japanese green pepper

Junsai in light vinegar broth, Whelk, Prawn, Cucumber, Tomato jelly

野菜サラダ (わさび醤油 または 胡麻ドレッシング) ¥1,800

Salad (Wasabi-soy sauce dressing or sesame dressing)

御 椀

Soup

清汁仕立て P ¥1,800

鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐  
加賀太胡瓜 赤万願寺

Clear soup

Greenling with Matcha Kudzu glaze, Egg Tofu

Kaga futo cucumber, Red Manganji pepper

## お造り

### Sashimi

お造り三種盛り合わせ(鮪/鯛/勘八) GF P ¥4,200

Assortment of three kinds of Sashimi

(Tuna/ Sea bream/ Amberjack)

お造り五種盛り合わせ(鮪/鯛/勘八/その他二種) GF P ¥6,800

Assortment of five kinds of Sashimi

(Tuna/ Sea bream/ Amberjack/ 2 other types)

## 焼物

### Grilled dish

伊佐木塩焼き 鶏肉トマト味噌焼き P ¥2,200

Salt grilled grunt fish, Chicken with Tomato Miso sauce

銀だら西京焼き P ¥3,000

Grilled Black cod with Saikyo Miso

黒毛和牛網焼き

Grilled Japanese beef steak P (80g) ¥6,000

(120g) ¥9,000

(160g) ¥12,000

## 温物

### Hot dish

和牛時雨煮 P ¥2,000

笹垣牛蒡 丸茄子揚げ煮 赤蒟蒻 青味野菜

Simmered Japanese beef (Wagyu) in soy sauce and ginger

Shaved burdock root, Deep-fried and simmered eggplant, Red konjac, Green vegetables



Assortment of five kinds of Sashimi



Grilled Japanese beef steak

※写真はイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店では、国産米を使用しています。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

※The photo is an image.

※Please be advised that occasionally menu items may change based on availability on the market.

※We use domestically produced rice.

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

小 鍋  
Hot pot

和牛すき煮

P ¥4,800

白菜 豆腐 結び白滝

青菜 占地 白葱 御養卵

Japanese beef (Wagyu) Sukiyaki

Chinese cabbage, Tofu, Konjac noodles

Green vegetables, Shimeji, White onion, Egg

揚 物

Fried dish

霧島豚ヒレカツ

KIRISHIMA pork fillet cutlet

The Prince Park Tower Tokyo  
九州フェア2026

¥3,200

野菜天婦羅盛り合わせ (掻き揚げ/野菜)

VP ¥4,000

Vegetables Tempura and Kakiage

海老と野菜天婦羅盛り合わせ (海老三本/白身/野菜)

P ¥5,800

Assorted Tempura Shrimp White fish and vegetables



Japanese Beef (Wagyu) sukiyaki



KIRISHIMA pork fillet cutlet

## 食 事

### Rice

食事セット (御飯 香の物 味噌汁 小鉢) P ¥1,200  
Steamed rice, Japanese pickles, Miso soup, Appetizer

麦とろ御飯 漬け鮪 香の物 味噌汁 P ¥1,800  
Barley rice with grated yam, Marinated tuna  
Japanese pickles, Miso soup

握り寿司五貫(中トロ/赤身/白身/海老/サーモン) P ¥6,100  
Assortment of five kinds of Sushi (Medium fatty tuna/ Tuna/ White meat/ Prawn/ Salmon)

蕎麦  
Soba noodles  
冷製 Cold P ¥1,800  
温製 (きのこ蕎麦) Hot (with Mushrooms) P ¥1,900

稲庭うどん  
Inaniwa udon  
冷製 Cold P ¥1,800  
温製 (きのこうどん) Hot (with Mushrooms) P ¥1,900

## デザート

### Dessert

アイスクリーム (バニラ/抹茶) P ¥700  
Ice cream (Vanilla/ Green tea)

フルーツ盛り合わせ VP ¥2,000  
Assorted seasonal fruits

コーヒー/紅茶 ¥1,000  
Coffee / Tea



Assortment of five kinds of Sushi



Soba noodles (Cold/ Hot)

GF・・・Gluten free(グルテンフリー)、V・・・Vegetarian(ベジタリアン)、P・・・Pork free(ポークフリー)

※写真はイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店では、国産米を使用しています。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます。

※The photo is an image.

※Please be advised that occasionally menu items may change based on availability on the market.

※We use domestically produced rice.

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.