

おすすめ一品料理
A la carte menu

先 附
Appetizer

旬菜一種 P ¥1,500

鮎酢浸し すだれ麩 胡瓜

1 kind of Appetizer

Sweetfish marinated in vinegar, Wheat gluten, Cucumber

旬菜二種 P ¥1,800

錦糸瓜 ゴーヤ煮浸し 糸賀喜

枝豆葛寄せ豆腐 海老 山葵 チーズソース

2 kinds of appetizer

Simmered spaghetti squash, Bitter melon, Shaved bonito flakes

Edamame Tofu, Shrimp, Wasabi, Cheese sauce

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

雉羽太 鮑冬瓜

素麺 茗荷 露生姜

Clear soup

Longtooth grouper, Delicately shaved winter melon,

Somen, Myoga ginger, Julienned ginger

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)

■一名さま ~ 二名さま/ One person ~ Two person■

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/ Two other types)

■二名さま ~ 三名さま/ Two person ~ Three person■

焼物

Grilled dish

目鯛塩麹焼き 丸十檸檬煮

P ¥2,200

Japanese butterfish with salt Koji, Sweet potato simmered in lemon syrup

銀だら西京焼き

P ¥3,000

Grilled Black cod with Saikyo Miso

黒毛和牛ロース網焼き

Grilled Wagyu loin

P (80g) ¥6,000
(120g) ¥9,000
(160g) ¥12,000

冷鉢

Cold dish

丸茄子 鮑柔らか煮 巻き湯葉 小芋

P ¥2,400

車海老 隠元 振り青柚子 旨出汁ジュレ

Simmered eggplant, Simmered abalone, Yuba, Small potato

Kuruma prawn, Green beans, Green Yuzu, Umami-rich Dashi jelly



Assortment of five kinds of Sashimi



Grilled Wagyu loin

※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

黒毛和牛ロース 120g 白菜 豆腐 結び白滝
青菜 占地 白葱 御養卵

Japanese beef (Wagyu) Sukiyaki

Wagyu loin one hundred twenty, Chinese cabbage, Tofu, Konjac noodles

Green vegetables, Shimeji, White onion, Egg

■ オプション / Option ■

黒毛和牛ロース 60g/ Wagyu loin sixty ¥2,400

揚 物

Fried dish

霧島豚ヒレカツ

¥3,200

KIRISHIMA pork fillet cutlet

野菜天婦羅盛り合わせ (搔き揚げ/野菜)

V P ¥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, Small dishes

玉蜀黍の炊き込み御飯 海苔 香の物 味噌汁 P ¥1,600
Japanese rice cooked with sweet corn, Nori seaweed
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.