

# 味街道 五十三次

平日ランチタイム カウンター席限定

## 【週替わりランチ丼セット】

WEEKLY LUNCH MENU

¥1,800

(消費税・サービス料込)

小鉢・味噌汁・香の物付き

Side dish・Miso soup・Pickle

ご飯大盛り無料

3月2日(月)～3月6日(金)

親子丼

Chicken and egg rice Bowl

3月9日(月)～3月13日(金)

鮪山かけ丼

Tuna & Grated Yam Rice Bowl

3月16日(月)～3月19日(木)

豚生姜焼き丼

Ginger Pork Rice Bowl

3月23日(月)～3月27日(金)

親子丼

Chicken and egg rice Bowl

3月30日(月)～4月3日(金)

鮪山かけ丼

Tuna & Grated Yam Rice Bowl

※表示料金には消費税・サービス料(13%)が含まれております。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※カウンター席のみでのご提供とさせていただきます。

※Price includes consumption tax and 13% service charge.

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the eight specific raw materials (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight specific raw materials are asked to make a request in advance.

※Only counter seating will be available.



# 天婦羅 小田原

## Tempura ODAWARA

カウンター個室はご予約制となります

( 個室料 : ¥10,000、ご利用人数 : 2~6名様 )

カウンター個室専用コース

# 秋桜 — KOSUMOSU —

¥6,500

## 先付

Appetizer

## 温物

Steamed dish

## 天婦羅

Tempura

## 食事

Meal

## デザート

Dessert

### 青菜浸し

Side dish of boiled seasoned green vegetables

### 茶碗蒸し

Steamed egg custard

### 車海老二尾

2 Prawns

### 魚二種

2 kinds of a fish

### 海老のかき揚げ

Shrimp tempura fritter

### 野菜類四種

4 kinds of vegetable

### おひとつお選びください

Please choose one

### •かき揚げ 天井

Mixed-vegetables tempura bowl

### •かき揚げ 白御飯

Mixed-vegetable and rice

### •かき揚げ 天茶

Mixed-vegetable tempura OCHAZUKE

### 芋バナラ

さつまいもの天婦羅とバナラアイスクリームに黒蜜をかけてお召し上がりください

Sweet potato tempura and vanilla ice cream



※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。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

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

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

# お好み天婦羅

## A la carte

### 《野菜》

Vegetable

グリーンアスパラガス ¥900

Green asparagus

ホワイトマッシュルーム ¥600

White mushroom

薩摩芋 ¥500

Sweet potato

蓮根 ¥500

Lotus root

茄子 ¥500

Eggplant

椎茸 ¥500

Shiitake mushroom

### 《魚介》

Seafood

車海老 ¥1,200

Prawn

鱧 ¥1,300

Garfish

穴子 ¥1,200

Conger eel

煽り烏賊 ¥1,200

Great squid

帆立貝 ¥1,100

Scallop

### 《変わり揚げ》

Seasonal tempura varieties

カマンベールチーズ ¥500

Camembert cheese

雲丹磯部揚げ ¥2,500

Sea urchin with seaweed

### 《かき揚げ》

Mixed tempura

海老かき揚げ ¥2,000

Mixed vegetables with shrimp

烏賊かき揚げ ¥1,800

Mixed vegetables with squid

野菜かき揚げ ¥1,800

Mixed vegetable

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※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。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

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

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.



しゃぶしゃぶ 藤川  
Shabusyabu FUZIKAWA

# 神戸牛しゃぶしゃぶ

Kobe beef Hot pot course

¥20,000

## 前菜

Appetizer

### 三種盛り合わせ

3 Kinds of Appetizer

## 鍋物

Hot pot

### 神戸牛 160g

### 野菜盛り合わせ

Kobe beef rib roast and assorted vegetables

## 食事

Meal

### うどん・ラーメン

### 炊き込みご飯

(上記三品より一品お選びください)

Chinese Udon or Noodle or Mixed rice and pickles

## デザート

Dessert

### 果物 甘味

Dessert

下記より出汁をお選びください

※choice shabushabu or sukiyaki

#### ・昆布出汁

Kelp soup stock

#### ・鰹出汁

出汁に味がついておりますので  
そのままでもお召し上がりいただけます

Bonito soup stock It has a Soy sauce flavor

#### ・すきやき出汁

Bonito soup stock (Sweet soy sauce flavor)

#### 追加メニュー

#### ・神戸牛(160g) ¥17,000

Kobe beef 160g

#### ・近江牛 A5 ランク(160g) ¥12,000

A5 Omi beef 160g

#### ・和牛(160g) ¥7,000

Japanese beef



※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。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

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

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

# 近江牛しゃぶしゃぶ

Omi beef shabushabu course

A5ランク ¥15,000

# 和牛しゃぶしゃぶ

Japanese beef shabushabu course

¥11,000

## 前菜

Appetizer

## 三種盛り合わせ

3 kinds of appetizers

## 鍋物

Hot pot

近江牛 160g

または

和牛 160g

## 野菜盛り合わせ

Omi beef or Japanese beef and vegetables

## 食事

Meal

## うどん・ラーメン 炊き込みご飯

(上記三品より一品お選びください)

Chinese Udon or Noodle or Mixed rice and pickles

## デザート

Dessert

## 果物 甘味

Dessert

下記より出汁をお選びください

※choice shabushabu or sukiyaki

### ・昆布出汁

Kelp soup stock

### ・鰹出汁

出汁に味がついておりますので  
そのままでもお召し上がりいただけます

Bonito soup stock

It has a Soy sauce flavor

### ・すきやき出汁

Bonito soup stock (Sweet soy sauce flavor)

### 追加メニュー

#### ・神戸牛(160g) ¥17,000

Kobe beef 160g

#### ・近江牛 A5ランク(160g) ¥12,000

A5 Omi beef 160g

#### ・和牛(160g) ¥7,000

Japanese beef



※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。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

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

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.



和食 品川

Japanese style food SHINAGAWA

# 【和会席～旅籠～】

Japanese Lunch course HATAGO

¥6,000



## 前菜

Appetizer

青菜お浸し 釜揚げ桜海老

鮪角煮 葱

わかさぎ

公魚甘露煮 花びらゆり根

Boiled seasoned green vegetables Deep-fried Sakura Shrimp

Braised tuna cubes Green onion

Sweetened smelt Lily bulb

## お造り

Sliced raw fish

二種盛り合わせ

2kinds of raw fish

## 焼物

Grilled dish

鱈西京焼き 筍の木の芽焼き

Grilled spanish mackerel with saikyo miso Grilled bamboo shoots with Japanese pepper leaves

## 煮物

Steamed dish

じゃがいも揚げ煮 蛸やわらか煮

大根 桜人参

Deep-fried and simmered potatoes Tender simmered octopus

Radish Carrot

ふき とう

## 揚げ物

Fried food

落の臺と桜海老のかき揚げ

Butter sprouts and Sakura shupimp tempura

## 食事

Meal

炊き込みご飯 味噌汁 香の物

Seasoned rice with mixed ingredients Miso soup Pickles

## デザート

Dessert

甘味とフルーツの盛り合わせ

Sweet and fruits

※表示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(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

## 【国産うな重御膳】

¥9,300

Grilled eel rice bowl course — una-juu Gozen —

前菜・茶碗蒸し

国産うな重・肝吸い

甘味とフルーツの盛り合わせ

Appetizer • Steamed egg custard

Una juu • Eel-liver soup

Sweet and fruits

\*うな重(肝吸い付¥7,500)のみも承ります。



## 【鉄板焼 和牛ステーキ御膳】

¥6,000

Japanese Beef steak set

和牛サーロイン

**黒毛和牛A4ランク使用**

三条サラダ・ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Japanese Beef sirloin steak

Salad • Rice • Miso soup • Pickles • Dessert



## 【しながわ小町】

¥4,000

Japanese lunch set -SHINAGAWA KOMACHI-

前菜・お造り・焼物・煮物・揚げ物

炊き込みご飯・味噌汁・香の物・デザート

Appetizer • Sashimi • Grilled fish • Simmered dish • Tempura

Mixed rice • Miso soup • Pickles • Dessert



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

## 【板長おまかせ握り寿司】

¥4,600

Special sushi lunch

小鉢三種盛り・握り寿司十貫 巻物一本  
味噌汁・デザート

Side dish •Nigiri sushi •Miso soup •Dessert



## 【和牛すき小鍋御膳】

¥4,000

Beef -Sukiyaki Hot pot Set

和牛すき小鍋・小鉢・茶碗蒸し  
ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Beef-Sukiyaki Hot pot •Side dish•Steamed egg custard

Rice •Miso soup •Pickles •Dessert

+ ¥2,800で近江牛(80g)に変更できます

+ ¥2,800 can be changed to omi-beef rib roast



## 【天婦羅御膳】

¥3,800

Tempura Set

小鉢・茶碗蒸し・天婦羅盛り合わせ  
ご飯・味噌汁・香の物・デザート

※天丼のタレを別容器にてお付けしています。

Side dish •Steamed egg custard

Assorted Tempura

Rice •Miso soup •Pickles•Dessert



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

## 【蕎麦と大海老天井】

¥3,500

Soba and Tempura bowl set

小鉢・蕎麦 \*温・冷お選びいただけます

天井(大海老・野菜三種)・香の物・デザート

Side dish ・ SOBA (cold or hot)

Tempura rice bowl{Prawn・Vegetables (3kinds)} ・ Pickles ・ Dessert



## 【山形県ブランド豚 天元豚とんかつ御膳】

¥3,300

Deep-fried TENGENTON Pork cutlet set

天元豚とんかつ・小鉢・キャベツ

ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Deep-fried Pork loin cutlet ・ Side dish ・ Cabbage

Rice ・ Miso soup ・ Pickles ・ Dessert



## 【大海老天ぷら蕎麦御膳】

¥2,800

Tempura SOBA set

\*温・冷お選びいただけます

天婦羅(大海老、野菜四種)・小鉢・とろろ芋・鮪漬け小井ぶり・香の物

SOBA (cold or hot) ・ Tempura {Prawn・Vegetables (4kinds)} ・ Side dish ・ pounded yam

Pickled tuna small bowl ・ Pickles

平日限定 Weekdays only

## 【蕎麦と板前おまかせ握り】

¥2,600

Soba and Sushi set

\*温・冷お選びいただけます

蕎麦・小鉢・とろろ芋・握り寿司三貫

SOBA (cold or hot) ・ Side dish ・ pounded yam ・ 3kinds of Sushi

※写真はイメージです。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

# お子さまセット

## Kids menu

**¥3,000**

唐揚げ・南瓜天婦羅  
ハンバーグ・ポテトフライ  
鶏照り焼き・玉子焼き  
茶碗蒸し  
白ご飯・味噌汁  
バニラアイスクリーム フルーツ添え・ドリンク付(オレンジ)

Fried Chicken, Deep-fried pumpkin, Hamburg steak  
Fried potato, Grilled chicken, Japanese omelet  
Steamed egg custard  
Rice, Miso soup  
Vanilla ice cream, Includes one drink(Orange)



## — 甘味 —



「そのまま」「かける」「アイスと一緒に食べる」  
自由で楽しい甘味をご賞味ください

バニラアイスクリームと  
大学芋 黒蜜を添えて

Vanilla Ice Cream and  
candied sweet potatoes, served  
with brown sugar syrup



¥1,200 多彩もなか ¥1,000  
Variety MONAKA



あんみつ ¥800  
ANMITSU

ランチメニューご注文のお客様 コーヒー 単品 ¥500  
Coffee (ice or hot) ¥500

※12歳までのお子様用です。  
※写真はイメージです。  
※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。  
お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。  
※Kid's lunch is for children up to 12 years of age.  
※This photo is for illustrative purposes.  
※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.  
Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.  
To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.



鉄板焼 三条  
Teppanyaki SANJOU

# 神戸牛サーロインステーキ

季節の焼き野菜3種 ガーリックチップ添え



100g ¥20,000

120g ¥24,000

150g ¥30,000

180g ¥36,000

200g ¥40,000

各コースのステーキを神戸牛に変更する場合は、+ ¥12,000(ステーキ 100g)で承ります。

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

# 清水

— KIYOMIZU —

¥10,000

## 前菜

Appetizer

## 彩り野菜のサラダ

Colorful salad

## 海鮮料理

Seafood dishes

## 帆立貝の鉄板焼きパセリバター風味ドライトマトソース

Scallop teppanyaki Parsley Butter-Flavored with sun-dried tomato sauce

## 肉料理

Meat dish

## 黒毛和牛フィレとサーロインの2種の味わい 季節の焼き野菜

Special Japanese beef tasting Filet meat and sirloin Seasonal grilled vegetables

## 食事

Meal

## 白ご飯 味噌汁 香の物

Rice Miso soup Pickles

※+600円で白ご飯をガーリックライスに変更できます

## デザート

Dessert

## 季節のフルーツとシャーベット

Seasonal fruit and sherbet

## コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※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。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

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

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

# 【鉄板焼 和牛ステーキ御膳】

Japanese Beef steak set

黒毛和牛A4ランク使用

¥6,000



和牛サーロイン

三条サラダ

ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Japanese Beef sirloin steak

Salad

Rice • Miso soup • Pickles • Dessert

※写真はイメージです。

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。  
お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※This photo is for illustrative purposes.

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.



寿司 日本橋  
Sushi NIHONBASHI

日本橋

橘

TACHIBANA

¥12,000



前菜

Appetizer

前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

蒸し物

Steamed food

茶碗蒸し 蟹餡かけ

Steamed egg custard

寿司

Sushi

本鮪とろ 本鮪赤身 白身 海老 貝類

Fatty tuna Tuna white-fish Prawn Shellfish

光物 雲丹 烏賊 穴子 とろたく巻き

Silver skinned fish Sea urchin Squid Conger eel Fatty tuna & pickled radish roll

お椀

Soup

赤出汁

Miso soup

デザート

Desserts

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts

+ ¥1,000 で焼き魚をつけられます

+ ¥1,000 can be addition to Grilled fish

※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。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

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

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

# 日本橋

NIHONBASHI

¥8,500



## 前菜

Appetizer

## 前菜三種盛り

Assorted 3 appetizers

## 刺身

Sashimi

## 刺身三種盛り合わせ

Assorted 3 Sashimi

## 揚げ物

Fried food

## 天婦羅盛り合わせ

Assorted Tempura

## 寿司

SUSHI

## 握り寿司六貫 巻き寿司

Assorted 6 kinds of Sushi

## お椀

Soup bowl

## 味噌汁

Miso soup

## デザート

Desserts

## デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

## 【板長おまかせ握り寿司】

¥4,600

Special sushi lunch

小鉢三種盛り・握り寿司十貫 巻物一本  
味噌汁・デザート

Side dish • Nigiri sushi • Miso soup • Dessert



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。  
8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

¥3,500

## 【海の幸の玉手箱】

Special seafood box

ばらちらし・茶碗蒸し・味噌汁

Chirashi-sushi bowl • Steamed egg custard • Miso soup



## 【冷蕎麦と選べる寿司ランチ】

Cold soba and sushi set

¥3,500

先付け・冷蕎麦 \*温・冷お選びいただけます

握り寿司七貫 または ばらちらし寿司



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。  
8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

# お好み寿司(一貫)・巻きもの Sushi(one piece)・Roll

1個の価格になります

大とろ炙り Roasted fatty tuna	¥1,400	小肌 Dotted gizzard shad	¥450
大とろ Fatty tuna	¥1,400	穴子 Conger eel	¥600
中とろ Medium fatty tuna	¥1,300	穴子一本 Big conger eel	¥2,000
赤身 Lean tuna	¥700	赤貝 Ark shell	¥1,500
赤身漬け Pickled tuna	¥700	みる貝 clams	¥1,250
かわはぎ Filefish	¥1,100	つぶ貝 Whelk	¥1,250
鯛 Sea bream	¥900	煮鮑 Boiled abalone	¥890
羽太(はた) Grouper	¥850	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥850
金目鯛 Red bream	¥650	帆立貝 Scallop	¥800
縞鯨(しまあじ) Striped jack	¥650	平貝 Razor clam	¥650
×鯖 Finished mackerel	¥550	青柳 Round clam	¥550
鯨(あじ) Horse mackerel	¥550	烏賊 Squid	¥770
子持ち昆布 Kelp with herring roe	¥550	たこ Octopus	¥450
数の子 Herring roe	¥550	いかげそ Squid tentacles	¥240
ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥1,200	雲丹(うに) Sea urchin	¥2,500
車海老 Boiled prawn	¥1,000	いくら Salmon roe	¥750
ねぎとろ巻き Negitoro winding	¥2,200	玉子 Sushi egg	¥300
とろたく巻き Fatty tuna & pickled radish roll	¥2,200	お新香巻き Pickled radish roll	¥450
わさび巻き Wasabi roll	¥1,350	梅しそ巻き Plum shiso roll	¥450
赤身鉄火巻き Lean tuna roll	¥1,200	かんぴょう巻き Kanpyo roll	¥450
穴子きゅうり巻き Conger eel and cucumber roll	¥1,200	かつば巻き Kappa roll	¥450

# — 刺身単品 —

大とろ Fatty tuna	¥4,200	小肌 Dotted gizzard shad	¥1,350
中とろ Medium fatty tuna	¥3,900	赤貝 Ark shell	¥4,500
赤身 Lean tuna	¥2,100	つぶ貝 Whelk	¥3,800
赤身漬け Pickled tuna	¥2,100	煮鮑 Boiled abalone	¥2,670
かわはぎ Filefish	¥3,300	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥2,550
鯛 Sea bream	¥2,700	帆立貝 Scallop	¥2,400
羽太(はた) Grouper	¥2,550	平貝 Razor clam	¥1,950
金目鯛 Red bream	¥1,950	烏賊 Squid	¥2,310
縞鯨(しまあじ) Striped jack	¥1,950	たこ Octopus	¥1,350
メ鯖 Finished mackerel	¥1,650	いかげそ Squid tentacles	¥720
鯨(あじ) Horse mackerel	¥1,650	雲丹(うに) Sea urchin	¥7,700
ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥3,600	いくら Salmon roe	¥2,250
車海老 Boiled prawn	¥3,000	数の子 Herring roe	¥1,650

## 《 刺身盛り合わせ 》

刺身盛り合わせ(一人前) ¥4,200  
Assorted sashimi(For 1 person)

刺身盛り合わせ(二~三人前) ¥7,600  
Assorted sashimi(For 2~3 people)

※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。  
※表示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(13%)を加算させていただきます。  
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.  
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.