



## 酒菜 APPETISERS

酒菜盛り合せ Assorted appetiser	5,060
焼野菜盛り合せ 鉄板焼き Teppanyaki assorted vegetables	3,190
青菜煮浸し Boiled green vegetables	1,210
季節のサラダ Seasonal salad	1,210
大根と水菜のサラダ Sliced white radish and potherb mustard salad	1,210
アスパラガスの塩ゆで Boiled green asparagus	1,870
蟹とトマトのサラダ ガトー仕立 Crab and tomato salad	2,670
生雲丹プリンコンソメゼリー Sea urchin pudding with consommé jelly	2,970



お造り  
SASHIMI

お造り盛り合せ (3 種) Assorted sashimi (3 kinds)	6,050
お造り盛り合せ (5 種) Assorted sashimi (5 kinds)	10,340
お造り盛り合せ (8 種) Assorted sashimi (8 kinds)	11,220
本鮪赤身 Red tuna	4,840
本鮪中トロ Prime tuna (Chutoro)	7,700
本鮪大トロ Fatty prime tuna (Otoro)	11,220
黒鮑 (一杯 200g 程度) Abalone (One abalone is approximately 200g)	時価 / Market price
伊勢海老 (一尾 350g 程度) Spiny lobster (One spiny lobster is approximately 350g)	時価 / Market price



## 天婦羅 TEMPURA

天婦羅盛り合せ Assorted Tempura	6,380
野菜の天婦羅 Vegetable Tempura	2,420
海老の天婦羅 (5 本) Prawn Tempura (5 pieces)	5,280

## 吸物 SOUP

季節のスープ Seasonal soup	1,760
本日のお吸い物 Today's Fish clear soup	2,310
茶碗蒸し Steamed egg custard	1,650
フォアグラ茶碗蒸し トリュフ餡 Foie gras steamed egg custard with thick truffle sauce	3,740

## 魚貝料理 SEAFOOD

鮭ハラス塩焼 2,640  
Grilled salmon belly

帆立貝 鉄板焼き 3,190  
Teppanyaki scallop

本日の魚 鉄板焼き 4,620  
Teppanyaki Today's Fish

きんき塩焼 6,820  
Grilled rock fish fillet

伊勢海老 (一尾 350g 程度) 時価 / Market price  
\*お好みの調理法をお選び下さい  
Spiny lobster (One spiny lobster is approximately 350g)  
\*Please choose your favourite cooking style

刺身 Sashimi	小鍋仕立て Hot pot soup style
鉄板焼き Teppanyaki	具足煮 Simmered with egg sauce

黒鮑 (一杯 200g 程度) 時価 / Market price  
\*お好みの調理法をお選び下さい  
Abalone (One abalone is approximately 200g)  
\*Please choose your favourite cooking style

刺身 Sashimi	鉄板焼き Teppanyaki
---------------	--------------------



肉料理  
MEAT

大山鶏の炭火焼 Charcoal-grilled Daisen chicken	3,300
鹿児島県産 六白黒豚の塩焼 又は 味噌焼 Pan-fried Kagoshima Roppaku pork loin with salt or miso paste	3,960
黒毛和牛 季節野菜包み焼 Thinly sliced Wagyu beef rolled with seasonal vegetables	7,700
黒毛和牛フィレ 鉄板焼き (100g) Teppanyaki Wagyu beef tenderloin (100g)	8,580
黒毛和牛サーロイン 鉄板焼き 又は 照り焼 (150g) Wagyu beef sirloin Teppanyaki or Teriyaki (150g)	12,540
フォアグラ 黒毛和牛フィレ ペリゲーソース Teppanyaki foie gras and Wagyu beef tenderloin with perigueux sauce	16,500
特選黒毛和牛フィレ 鉄板焼き (100g) Teppanyaki Premium Wagyu beef tenderloin (100g)	11,880
特選黒毛和牛サーロイン 鉄板焼き (100g) Teppanyaki Premium Wagyu beef sirloin (100g)	10,560



## 寿司 SUSHI

前菜炙り寿司 2 pieces of Grilled Sushi	2 貫	3,080
炙り寿司盛り合わせ 5 pieces of assorted Grilled Sushi	5 貫	6,050
『月』寿司盛り合わせ "Tsuki" 8 pieces of assorted Sushi	8 貫	9,680
『花』寿司盛り合わせ "Hana" 9 pieces of assorted Sushi	9 貫	12,100

## 握り寿司 NIGIRI SUSHI

		一貫 One piece
白身 White meat fish		1,320
青物 Yellow tail		1,100
鰯 Horse mackerel		1,100



握り寿司  
NIGIRI SUSHI

一貫  
One piece

小肌  
Gizzard

880

烏賊  
Squid

990

本鮪赤身  
Red tuna

1,650

本鮪中とろ  
Prime tuna (Chutoro)

1,980

本鮪大とろ  
Fatty prime tuna (Otoro)

2,200

平貝  
Pen shell

1,100

北寄貝  
Surf clam

1,320

帆立貝  
Scallop

1,320

赤貝  
Red clam

1,760





握り寿司  
NIGIRI SUSHI

一貫  
One piece

みる貝  
Geoduck

1,870

鮑  
Abalone

時価 / Market price

雲丹  
Sea urchin

2,200

いくら  
Salmon roe

990

牡丹海老  
"BOTAN" Shrimp

1,650

車海老  
"KURUMA" Prawn

1,650

穴子  
Conger eel

990

玉子  
Egg

660

野菜  
Vegetable

660





## 巻物 SUSHI ROLL

鉄火巻 Tuna roll	1,870
とろ鉄火巻 Fatty tuna roll	3,520
ねぎとろ巻 Chopped tuna with scallion roll	3,520
とろたく巻 Tuna and pickles roll	3,520
穴子巻 Conger eel roll	1,870
かっぱ巻 Cucumber roll	990
山葵巻 Wasabi roll	1,870
梅しそ巻 Sour plum roll	990
新香巻 Pickle roll	990
かんぴょう巻 Gourd roll	990



## お食事

### RICE AND NOODLES

稲庭うどん (温、冷) Inaniwa udon noodles (Hot or Cold)	1,320
そば (温、冷) Buckwheat soba noodles (Hot or Cold)	1,320
お茶漬け (鮭、梅 又は 海苔) Rice with green tea (Salmon flake, Plum or Seaweed)	1,320
雑炊 (野菜 又は 梅) Japanese porridge (Vegetables or Plum)	1,760
蟹雑炊 Japanese porridge with Crab	2,310
夢ごち釜炊き、おかず、香物、赤出し Clay pot cooked white rice, pickles and miso soup	2,750
雲丹の釜炊き飯、香物、赤出し Clay pot cooked white rice with Sea urchin, pickles and miso soup	6,380
ミニ海鮮丼、香物、赤出し Assorted Sashimi on Sushi rice, pickles and miso soup	4,950
ガーリックフライドライス 鉄板焼き Teppanyaki Garlic fried rice	1,650



## デザート DESSERT

グラマラッカ 1,430  
Vanilla ice cream and Tapioca with Gula Malacca

マンゴープリン 1,430  
Mango pudding

季節の果物 コアントローゼリー 1,430  
Seasonal fruits with Cointreau jelly

抹茶のあんみつ 1,430  
Macha no Anmitsu  
Vanilla ice cream and Matcha-agar with Red bean and Syrup

あずきのブリュレ 1,430  
Red bean brûlée

## フルーツ FRUITS

果物の盛り合せ 2,750  
Assorted seasonal fruits

静岡県産マスクメロン 3,080  
Mask melon from Shizuoka prefecture