

本日の一品料理  
A la carte

-前菜-  
Appetizers

季節のお浸し Boiled vegetables	¥1,000	鱈白子の酒煮 ポン酢 Soft cod roe, sake, ponzu vinegar	¥2,300
松葉蟹の和え混ぜ Snow crab	¥2,300	締め鯖の翁酢和え Mackerel, kelp, vinegar	¥1,800

-魚料理-  
Fish dish

お刺身 3 種盛り合わせ 3 kinds of sashimi	¥2,950	てっさ Pufferfish sashimi	¥10,000
お刺身 5 種盛り合わせ 5 kinds of sashimi	¥4,250	河豚の唐揚げ Deep-fried pufferfish	¥4,200
		鰹の叩き 瞬間燻製 Skipjack tuna	¥3,200

-肉料理-  
Meat dish

和牛サーロイン(100g) Sirloin wagyu steak	¥5,000	薩摩黒豚の味噌漬け Grilled miso pork	¥3,500
和牛フィレスステーキ(100g) Tenderloin wagyu steak	¥10,000		

**-野菜-**  
Vegetables dish

じゃこと焼き海苔サラダ Baby sardine seaweed salad	¥1,300	野菜の炊き合わせ Simmered vegetables	¥2,000
蓮根のサラダ Lotus root salad	¥1,500	野菜の天ぷら Assorted vegetable tempuras	¥1,500

**-お椀-**  
Soup

鶏と茸の土瓶蒸し Chicken and mushrooms	¥2,500	薄切り和牛の沢煮椀 Wagyu beef and vegetables	¥2,500
鱈白子の安片 Soft cod roe soup	¥2,200		

**-食事-**  
Rice dish

そば(冷・温) Soba noodles (cold or hot)	¥850	蟹雑炊 Rice porridge with crab	¥3,500
うどん(冷・温) Udon noodles (cold or hot)	¥850	季節の釜炊きごはん 赤出汁 香の物(2人~3人前) Steamed rice	¥2,500
白ごはん 赤出汁 香の物 Steamed rice, miso soup, pickled vegetables	¥850	red miso soup, pickled vegetables	

※釜炊きごはんはご注文頂いてから炊き上げますので、  
40~50分お時間が掛かります。  
Please note 40~50 minutes will be required for  
steamed rice in clay pot