

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
あん肝の西京漬け Monkfish liver, white miso	¥2,000	酒盗チーズ Salted bonito guts, cream cheese	¥1,000

-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
キンキの一夜干し Channel rockfish	一枚 ¥12,000 半身(Half) ¥6,000	ブリ西京焼き Yellowtail, white miso	¥2,000

-肉料理-
Meat dish

和牛サーロイン(100g) Sirloin wagyu steak	¥5,000	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

鱈白子の玉締め Soft cod roe	¥2,000	薄氷椀 鱈河豚白子 みぞれ仕立て Turnip soup, Soft cod roe, Japanese radish	¥3,500
甘鯛蕪菁蒸し Sea bream, turnip	¥2,500		

-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)	¥2,500
白ごはん 赤出汁 香の物 Steamed rice, miso soup, pickled vegetables	¥850	Steamed rice 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