

# A la carte 一品料理

<Nigiri にぎり>	1 piece 一貫
Tuna red マグロ赤身	¥950
Medium marbled tuna 中トロ	1,450
Mackerel 鯖	800
Filefish, liver カワハギ肝のせ	1,200
Longtooth grouper クエ	1,200
White fish 本日の白身	1,000
Red snapper 金目鯛	1,000
Trout 鱒	1,000
Gizzard shad コハダ	700
Horse mackerel 鱚	800
Blowfish 河豚	1,400
Tiger prawn 車海老	1,050
Spot prawn 牡丹海老	1,050
Snow crab ズワイガニ	1,000
Octopus 蛸	900
Squid 烏賊	900
Ark shell (2 piece) 赤貝(2貫)	1,500
Scallop 帆立貝	900
Herring roe on kelp 子持ち昆布	800
Sea urchin 雲丹	1,800
Salmon roe イクラ	900
Soft cod roe 鱈の白子	1,000
Sea eel 穴子	1,000
Baked egg 玉子焼き	550

<Rolled sushi 巻物>	6 cut 一本六切
Squid and shiso herb 烏賊紫蘇	¥950
Cucumber 胡瓜	600
Pickled radish 新香	600
Simmered gourd カンピョウ	600
Plum and shiso herb 梅紫蘇	600
Tuna 鉄火	1,050
Marbled tuna トロ鉄火	1,700
Marbled tuna and onion ネギトロ	1,700
Sea eel and cucumber 穴子胡瓜	950

<Bowl of vinegared rice 丼物>	
Bowl of rice topped with assorted sashimi (seafood), miso soup 小さな海鮮丼 赤出汁	¥2,100
Bowl of rice topped with salmon roe, miso soup 小さなイクラ丼 赤出汁	2,100
Bowl of rice topped with tuna sashimi, miso soup 小さな鉄火丼 赤出汁	2,100
Bowl of rice topped with tofu skin, miso soup 小さな湯葉丼 赤出汁	2,100

<Sashimi 造り>	
Sashimi white fish (5 pieces) 白身造り(五切れ)	¥2,800
Sashimi 3 kinds 料理長おまかせ造り 三種盛り	3,200
Sashimi 5 kinds 料理長おまかせ造り 五種盛り	6,000
Sashimi blowfish 河豚 薄造り(てっさ)	4,000
Sashimi marbled tuna (5 pieces) 中トロ造り(五切れ)	4,600

<Appetizer 小鉢>	
Marinated firefly squid ホタルイカ沖漬け	¥1,300
Herring roe on kelp 子持ち昆布	1,300
Vinegared snow crab ズワイガニ 酢の物	1,600
Soft cod roe vinegar soy sauce 雲子ポン酢	1,600
Grilled blowfish roe (50g) 河豚の白子焼き (50g)	4,000

<Warm dish 温物>	
Deep-fried eggplant, miso paste 米茄子の田楽味噌仕立て	¥1,300
Steamed egg custard of the day 本日の茶碗蒸し	1,300
Boiled Japanese radish, Yuzumiso 風呂吹き大根 柚子味噌掛け	1,500
Boiled tofu 湯豆腐	1,500
Soft cod roe tempura 鱈の白子 天婦羅	3,200
Assorted tempura 5 kinds 天婦羅 五種盛合せ	3,600
Small udon noodle 小さなうどん	700
Miso soup 赤出汁	500
Local premium "Yamayuri" beef "shabu-shabu", sesame sauce 神奈川ブランド牛「やまゆり牛」しゃぶしゃぶ 胡麻だれ (80g)	5,000

<Charcoal grilled dish 焼物>	
Grilled Spanish mackerel "Umatare-yaki" 寒サワラの旨タレ焼き	¥2,000
Salt-grilled sea eel 穴子白焼き	2,200
Grilled red snapper, teriyaki 金目鯛 teri焼き	3,600
Grilled abalone, butter soy sauce 鮑のバター醤油焼き	4,200

Hot sake with grilled blowfish fins ひれ酒 (丹澤山 麗峰 純米酒) 国産トラフグのひれを香ばしく炙り、燗酒に旨みを凝縮。	¥2,800 つぎ酒 180ml ¥2,100
---	-------------------------------

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery. 米飯類は、国産米を使用しています。メニューは季節と仕入れ状況により変わりますのでご了承ください。

All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge. 上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(13%)を加算させていただきます。