

A la carte 一品料理

<Nigiri にぎり>	1 piece 一貫
Tuna red マグロ赤身	¥1,000
Medium marbled tuna 中トロ	1,500
Amberjack 間八	1,000
Red snapper 金目鯛	1,000
Trout 鱒	1,000
Gizzard shad コハダ	900
Horse mackerel 鰯	950
Grunt 伊佐木	1,000
Flathead fish コチ	1,500
Flatfish 石カレイ	1,200
Tiger prawn 車海老	1,100
Spot prawn 牡丹海老	1,400
Octopus 蛸	1,000
Sword squid 剣先イカ	1,000
Sand borer キス	1,000
Steamed abalone 蒸し鮑	1,500
Ark shell (2 piece) 赤貝(2貫)	1,800
Scallop 帆立貝	950
Sea urchin 雲丹	1,800
Salmon roe イクラ	1,300
Herring roe on kelp 子持ち昆布	800
Sea eel 穴子	1,000
Baked egg 玉子焼き	550

<Rolled sushi 巻物>	6 cut 一本六切
Cucumber 胡瓜	¥650
Pickled radish 新香	650
Simmered gourd カンピョウ	650
Plum and shiso herb 梅紫蘇	600
Squid and shiso herb 烏賊紫蘇	1,050
Sea eel and cucumber 穴子胡瓜	1,050
Tuna 鉄火	1,100
Marbled tuna トロ鉄火	2,000
Marbled tuna and onion ネギトロ	2,000
Marbled tuna, Japanese pickled radish トロタク巻	2,000

<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	¥2,300
Bowl of rice topped with salmon roe, miso soup 小さなイクラ丼 赤出汁	2,300
Bowl of rice topped with tuna sashimi, miso soup 小さな鉄火丼 赤出汁	2,300

<Sashimi 造り>	
Sashimi 3 kinds 料理長おまかせ造り 三種盛り	¥4,000
Sashimi 5 kinds 料理長おまかせ造り 五種盛り	6,700
Sashimi marbled tuna (5 pieces) 中トロ造り(五切れ)	5,000

<Broiled Nigiri 炙りにぎり>	
Broiled fatty tuna トロ炙り	¥1,600
Broiled red snapper 金目鯛炙り	1,000
Broiled spot prawn 牡丹海老炙り	1,400
Broiled scallop 帆立貝炙り	950

<Appetizer 小鉢>	
Cold corn soup とうもろこしの冷製スープ	¥1,000
Vinegared mozuku seaweed, broiled scallop 新もずく 炙り帆立の酢物	1,500
Herring roe on kelp 子持ち昆布	1,800
Locally grown vegetables, miso sauce 近隣野菜 味噌添え	1,500
Sea urchin from Sanriku coast 三陸直送 むらさき雲丹	2,400

<Warm dish 温物>	
Savory egg custard, seaweed thick sauce 茶碗蒸し 青海苔餡かけ	¥1,200
Deep fried flathead fish コチのから揚げ	3,500
Assorted tempura 5 kinds 天婦羅 五種盛合わせ	4,500
Local premium "Yamayuri" beef "shabushabu" hot pot 神奈川県ブランド牛「やまゆり牛」しゃぶしゃぶ(100g) 小鍋仕立て	6,000
Small udon noodle 小さなうどん	700
Miso soup 赤出汁	500

<Charcoal grilled dish 焼物>	
Grilled turban shell 駿河湾のサザエ つぼ焼き	¥2,400
Charcoal grilled young sweetfish (2 pieces) 稚鮎 炭焼き 二本	2,000
Grilled prawn with salt (2 pieces) 車海老 塩焼き 二本	2,200
Grilled scallop, Miso sauce (3 pieces) 帆立貝 味噌焼き(三ヶ)	3,000
Grilled abalone with butter soy sauce (120g) あわびバター醤油焼き(120g)	4,000

<Dessert 甘味>	
Monaka, Japanese ice cream sandwich, sweet red bean paste ダイニングルーム特製 あずき最中 アイスクリーム	¥1,000
Ice cream, sherbet 2 scoops アイスクリーム シャーベット 二種	800

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。