

旬の一品料理

Seasonal A la carte menu

自家製 水無月豆腐 じゅん菜 \$28
Homemade Sesame tofu with Water shield with Dashi sauce

和歌山産 稚鮎南蛮漬け \$20
Deep fried Young sweetfish marinated with Sweet vinegar sauce

青森産 あいなめ葛叩きのお椀 \$32
Boiled Fat greenling fish Clear soup

本日のお刺身三種盛り(一人前) \$68
3 kinds of Seasonal Sashimi (For 1 pax)

三重産 かわはぎ薄造り \$48
Leatherjacket fish sashimi

神奈川産 きす天麩羅 \$20
Japanese whiting Tempura

埼玉産 とうもろこし天麩羅 \$20
Miyazaki Sweet corn Tempura

自家製 揚げ出し胡麻豆腐 \$20
Deep fried Sesame tofu with Dashi sauce

和歌山産 若鮎炭火焼き \$28
Charcoal grilled Sweetfish

神奈川産 えぼ鯛炭火焼き \$28
Charcoal grilled Japanese butterfish

鯛の子旨煮と旬野菜の炊合せ \$22
Simmered Sea bream roe and Seasonal vegetables

鹿児島産 A5 やまさん和牛炭火焼き(50g) 旬野菜添え おろしぽん酢 \$58
Charcoal grilled Kagoshima A5 Yamasan Wagyu sirloin with Seasonal grilled vegetables and Ponzu sauce

本からすみ蕎麦 \$38
Cold Buckwheat noodle (Soba) with Dried mullet roe powder

鹿児島産 A5 やまさん和牛煮込みカレーうどん (半玉) \$28
Stewed Kagoshima A5 Yamasan Wagyu Curry Udon (Half Portion)

本日のおすすめ釜飯 \$128
Stewed Kagoshima A5 Yamasan Wagyu and Bamboo shoots Clay pot rice



ひとくち招き猫小倉最中 \$5/pc
Mini Lucky cat red bean wafers

