

旬の一品料理

Seasonal A la carte menu

北海道産 毛蟹、秋田産 じゅん菜酢 \$35
Steamed Hairy crab and Water shield with Vinegar sauce (Cold dish)

和歌山産 鰹たたき \$48
Smoked Bonito sashimi with Ponzu sauce

愛媛産 桜鯛煮麺 潮汁仕立て \$25
Sea bream and fine noodle clear soup

新潟産 黒鮑、石川産 加賀太きゅうりの干し貝柱椎茸餡かけ \$58
Steamed Black abalone and Ishikawa Thick cucumber with Dry scallop sauce

静岡産 桜海老かき揚げ \$28
Deep fried Sakura shrimp

滋賀産 稚鮎天麩羅 \$38
Young sweet fish tempura

長崎産 太刀魚炭火焼き \$48
Charcoal grilled Beltfish

千葉産 金目鯛柚庵焼き \$48
Charcoal grilled Golden eyes snapper

銀鱈のバター醤油鉄板焼き \$36
Butter sautéed Cod fish on Teppan plate

帆立のバター醤油鉄板焼き(4個) \$58
Butter sautéed Scallop on Teppan plate (4 pcs)

千葉産 金目鯛、太刀魚、うすい豆の釜飯 \$128
Golden eyes snapper, Bamboo shoots and Green bean Clay pot rice

千葉産 太刀魚、竹の子、うすい豆の釜飯 \$128
Beltfish, Bamboo shoots and Green bean Clay pot rice

鹿児島産 竹の子とうすい豆の釜飯 \$78
Bamboo shoots and Green bean Clay pot rice

* 釜飯は調理に25分程度いただきます。
* Clay pot rice will take 25 minutes to cook.