

旬の一品料理

Seasonal A la carte menu

唐墨大根 \$48

Dried Mullet roe with Radish (Karasumi)

宮城産 赤貝と分葱のぬた和え \$32

Ark shell and Boiled Onion with Mustard vinegar miso sauce

本日のお刺身三種盛り(一人前) \$68

3 kinds of Seasonal Sashimi (For 1 pax)

白魚しんじょのお椀 \$20

Whitebait fish cake clear soup

特選白子天麩羅 青さ海苔餡掛け \$48

Special Fish milt (Shirako) tempura with Aosa seaweed sauce

特選白子炭火焼き ぽん酢 \$48

Charcoal grilled Special Fish milt (Shirako) served with Homemade Ponzu sauce

青森産 やりいか煮付け \$28

Spear Squid cooked with Sweet sauce (Nitsuke)

青森産 黒鮑柔らか煮 寿司飯肝ソース和え 本からすみ粉かけ \$78

Four hours Steamed Black abalone with Liver sauce sushi rice and Dried mullet roe powder

長崎産 かます炭火焼き \$38

Charcoal grilled Barracuda

フランス産 合鴨と白葱の治部煮 \$38

French Duck and Leak onion cooked with Japanese Sweet sauce

宮城産 冷製本からすみ蕎麦 \$38

Cold Soba noodle 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) \$29

Stewed Kagoshima A5 Yamasan Wagyu Curry Udon (Half Portion)

鹿児島産 A5 やまさん和牛出し煮込み、竹の子釜飯 \$138

Stewed Kagoshima A5 Yamasan Wagyu and Bamboo shoots Clay pot rice

北海道産 ずわい蟹、いくら、竹の子の釜飯 \$148

Snow crab, Salmon roe and Bamboo shoots Clay pot rice

