

会席料理

KAISEKI

花会席

HANA KAISEKI

\$1,580

前菜、吸物、刺身、煮物、焼き物、和牛料理、揚げ物、おまかせ寿司3貫、果物
Appetizer, Clear soup, Sashimi, Warm dish, Grilled dish, Wagyu dish, Fried dish, Sushi, Fruit, Sweets

月会席

TSUKI KAISEKI

\$1,280

前菜、吸物、刺身、煮物、焼き物、和牛料理、揚げ物、お食事、果物
Appetizer, Clear soup, Sashimi, Warm dish, Grilled dish, Wagyu dish, Fried dish, Noodle, Fruit, Sweets

雪会席

YUKI KAISEKI

\$980

前菜、吸物、刺身、煮物、焼き物、揚げ物、お食事、果物
Appetizer, Clear soup, Sashimi, Warm dish, Grilled dish, Fried dish, Noodle, Fruit, Sweets

★ 仕入れの状況により会席のご注文受付は二日前までとさせていただきます。

★ Due to market availability, two days advance order is required for Kaiseki order.

鍋物

HOT POT

和牛すき焼き/しゃぶしゃぶ

WAGYU SUKIYAKI/SHABU SHABU

\$1,080

US牛すき焼き/しゃぶしゃぶ

US Beef SUKIYAKI/SHABU SHABU

\$680

黒豚しゃぶしゃぶ

Black Pork SHABU SHABU

\$580

九州産華味鶏鍋

Japanese Chicken (HANAMIDORI) Hot Pot

\$480

★ 鍋料理のラストオーダーは閉店時間の1時間半前となります。

★ Last call is one and a half hours prior to closing time.

刺身 寿司

SASHIMI & SUSHI

		刺身 <i>Sashimi</i>	寿司 <i>Sushi</i>
とろ	Fatty Tuna	\$800	\$160
まぐろ赤身	Red Tuna	\$400	\$80
うに	Sea Urchin	\$800	\$360
はまち	Yellowtail	\$250	\$60
鮭	Salmon	\$150	\$40
鰯あじ	Deep Sea Mackerel	\$400	\$80
赤貝	Ark Shell	\$160	\$85
帆立貝	Scallop	\$140	\$75
あじ	Horse Mackerel	\$250	\$60
いくら	Salmon Roe	\$280	\$80
とび子	Flyfish Roe	\$120	\$40
穴子	Sea Eel	\$180	\$60
メ鯖	Vinegared Mackerel	\$250	\$60
甘海老	Sweet Shrimp	\$200	\$85
烏賊	Squid	\$150	\$40
小肌	Kohada	\$150	\$40
炙り牛肉	Grilled Wagyu	---	\$160
煮鮑	Stewed Abalone	\$800	\$160
玉子	Egg	\$60	\$20
いなり寿司	Sweet Bean Curd Skin	---	\$15
		薄造り <i>Thin Cut</i>	寿司 <i>Sushi</i>
真鯛	Seabream	\$420	\$60
平目	Flatfish	\$420	\$70
水蛸	Octopus	\$420	\$70

巻物

SUSHI ROLL

		手巻	巻物
		Hand Roll	Roll
葱とろ巻	Chopped Tuna with Onion Roll	\$100	\$120
とろたく巻	Chopped Fatty Tuna with Radish Roll	\$100	\$120
鉄火巻	Red Tuna Roll	\$100	\$100
スパイシーツナー巻	Spicy Tuna Roll	\$100	\$100
スパイシーサーモン巻	Spicy Salmon Roll	\$80	\$80
カッパ巻	Cucumber Roll	\$60	\$60
お新巻	Yellow Radish Roll	\$60	\$60
納豆巻	Natto Roll	\$80	\$80
干瓢巻	Kanpyo Dried Gourd Roll	\$60	\$60
太巻	Futomaki	---	\$100
カリフォルニア ロール	California Roll	\$60	\$100

箱寿司

Osaka Style Box-Pressed Sushi

鯖箱寿司	Vinegared Mackerel		\$180
穴子箱寿司	Sea Eel		\$180

一品料理

酒の肴

- 酒盗チーズ
- 子持ち昆布
- 炙り明太子
- 鯖山掛け
- 蛸と胡瓜のピリ辛和え

サラダ

- 豆腐サラダ
- 鶏とアボカドのサラダ
- ジャコと水菜のサラダ
- アボカドの葱鯖サラダ風
- フルーツマト

煮、蒸し物

- 青菜と油揚げ早煮
- 茶碗蒸し
- 海鮮土瓶蒸し
- 米茄子卸し煮
- ハマチ頭煮付け

A LA CARTE

Snack

- Cream Cheese with Salty Bonito Guts \$110
- Herring Roe Attached on Kombu \$130
- Lightly Grilled Spicy Cod Roe \$130
- Tuna Sashimi with Mashed Yam \$135
- Octopus and Cucumber with Spicy Sauce \$120

Salad

- Tofu Salad \$95
- Chicken and Avocado Salad \$95
- Dried Young Sardines and Watercress Salad \$100
- Raw Tuna with Spring Onion & Avocado Salad \$130
- Fruit Tomato \$160

Stewed, Steamed Dish

- Stewed Green Vege with Fried Bean Curd Skin \$80
- Steamed Egg Custard \$90
- Seafood Tea Pot Soup \$110
- Stewed Eggplant with Grated Radish \$100
- Stewed Yellow Tail Head in Sweet Soy Sauce \$250

焼物

出し巻玉子

葱タン塩焼き

米茄子田楽

銀鱈西京焼き

鰻蒲焼き

ハマ子頭塩焼き

華味鶏手羽塩焼き

華味鶏モモ肉一枚焼き

黒豚生姜焼き

US牛照焼き

和牛ロース照焼き

和牛タタキとフルーツマト

揚げ物

揚げ出し豆腐

黒豚とんかつ

天婦羅盛り合せ

海老天婦羅

野菜天婦羅

南瓜と薩摩芋の天婦羅

Grilled Dish

Rolled Omelet

Grilled Beef Tongue with Spring Onion

Grilled Eggplant with Miso

Grilled Miso-marinated Black Cod

Grilled Eel with Sweet Soy Sauce

Grilled Yellow Tail Head with Salt

Grilled Chicken Wings (HANAMIDORI)

Grilled Chicken Leg (HANAMIDORI)

Stir-fried Black Pork with Ginger Sauce

Grilled U.S. Beef with Teriyaki Sauce

Grilled Wagyu Beef with Teriyaki Sauce

Tataki Wagyu Beef and Sweet Tomato

Deep Fried Dish

Deep Fried Bean Curd

Black Pork Cutlet

Assorted Tempura

Prawn Tempura

Assorted Vegetable Tempura

Pumpkin and Sweet Potato Tempura

\$98

\$100

\$100

\$190

\$240

\$240

\$120

\$180

\$180

\$230

\$830

\$580

\$90

\$170

\$180

\$220

\$110

\$110

麺類

Noodles

うどん/そば(かけ又はざる)	Udon/Soba (Hot or Cold)	\$80
氷見うどん(かけ又はざる)	HIMI Thin Udon (Hot/Cold)	\$100
牛肉うどん/そば	Beef Udon/Soba	\$140
牛肉氷見うどん	Beef HIMI Udon	\$160
天麩羅うどん/そば(温/冷)	Tempura Udon/Soba (Hot/Cold)	\$130
天麩羅氷見うどん(温/冷)	Tempura HIMI Udon (Hot/Cold)	\$150
野菜うどん/そば	Mixed Vegetable Udon/Soba	\$100
野菜氷見うどん	Mixed Vegetable HIMI Udon	\$120
きつねうどん/そば	Bean Curd Udon/Soba	\$95
たぬきうどん/そば	Tempura Powder Ball Udon/Soba	\$95

デザート

マスクメロン	Muskmelon	\$180
季節の果物	Seasonal Fruit	時価
白玉ぜんざい	Sweet Red Bean Soup with Dumplings	\$65
アイスクリーム	Ice Cream	\$45