

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
お新香巻	Yellow Radish Roll	\$60	\$60
納豆巻	Natto Roll	\$80	\$80
干瓢巻	Kanpyo Dried Gourd Roll	\$60	\$60
太巻き	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

A LA CARTE

酒の肴

酒盗チーズ	Cream Cheese with Salty Bonito Guts	\$100
子持ち昆布	Herring Roe Attached on Kombu	\$130
炙り明太子	Lightly Grilled Spicy Cod Roe	\$130
鯖山掛け	Tuna Sashimi with Mashed Yam	\$135
蛸と胡瓜のヒリ辛和え	Octopus and Cucumber with Spicy Sauce	\$120

Snack

サラダ

豆腐サラダ	Tofu Salad	\$95
鶏とアボカドのサラダ	Chicken and Avocado Salad	\$95
ジャコと水菜のサラダ	Dried Young Sardines and Watercress Salad	\$100
アボカドの葱鯖サラダ風	Raw Tuna with Spring Onion & Avocado Salad	\$130
フルーツマト	Fruit Tomato	\$160

Salad

煮、蒸し物

青菜と油揚げ早煮	Stewed Green Vege with Fried Bean Curd Skin	\$80
茶碗蒸し	Steamed Egg Custard	\$90
海鮮土瓶蒸し	Seafood Tea Pot Soup	\$110
米茄子卸し煮	Stewed Eggplant with Grated Radish	\$100
ハマ子頭煮付け	Stewed Yellow Tail Head in Sweet Soy Sauce	\$250

Stewed, Steamed Dish

焼物

Grilled Dish

出し巻玉子	Rolled Omelet	\$98
葱タン塩焼き	Grilled Beef Tongue with Spring Onion	\$100
米茄子田楽	Grilled Eggplant with Miso	\$100
銀鱈西京焼き	Grilled Miso-marinated Black Cod	\$190
鰻蒲焼き	Grilled Eel with Sweet Soy Sauce	\$240
ハマ子頭塩焼き	Grilled Yellow Tail Head with Salt	\$240
華味鶏手羽塩焼き	Grilled Chicken Wings (HANAMIDORI)	\$120
華味鶏モモ肉一枚焼き	Grilled Chicken Leg (HANAMIDORI)	\$180
黒豚生姜焼き	Stir-fried Black Pork with Ginger Sauce	\$180
US牛照焼き	Grilled U.S. Beef with Teriyaki Sauce	\$230
和牛ロース照焼き	Grilled Wagyu Beef with Teriyaki Sauce	\$830
和牛タタキとフルーツマト	Tataki Wagyu Beef and Sweet Tomato	\$580

揚げ物

Deep Fried Dish

揚げ出し豆腐	Deep Fried Bean Curd	\$90
黒豚とんかつ	Black Pork Cutlet	\$170
天婦羅盛り合せ	Assorted Tempura	\$180
海老天婦羅	Prawn Tempura	\$220
野菜天婦羅	Assorted Vegetable Tempura	\$90
南瓜と薩摩芋の天婦羅	Pumpkin and Sweet Potato Tempura	\$110

麺類

Noodles

うどん/そば(かけ又はざる)	Udon/Soba (Hot or Cold)	\$75
氷見うどん(かけ又はざる)	HIMI Thin Udon (Hot/Cold)	\$90
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	\$90
たぬきうどん/そば	Tempura Powder Ball Udon/Soba	\$90

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