

## 会席料理

## KAISEKI

### 花会席

HANA KAISEKI

\$1,580

先付、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, Soup, Sashimi, Simmered Dish, Grilled Dish, Wagyu Dish, Fried Dish, Sushi, Fruit.*

### 月会席

TSUKI KAISEKI

\$1,280

先付、前菜、吸物、刺身、煮物、焼き物、和牛料理、揚げ物、お食事、果物

*Appetizer, Soup, Sashimi, Simmered Dish, Grilled Dish, Wagyu Dish, Fried dish, Noodle, Fruit.*

★ 仕入れの状況により花会席と月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 HANA & TSUKI KAISEKI order.*

---

### 本日の会席

Today's KAISEKI

\$980

先付、吸い物、刺身、煮物、魚料理&肉料理、揚げ物、寿司3貫、果物

*Appetizer, Soup, Sashimi, Simmered Dish, Fish & Meat Dish, Fried Dish, Sushi,*

★ コース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 for the above items are one and a half hours prior to closing time.*

---

## 鍋物

## HOT POT

和牛すき焼き/しゃぶしゃぶ

WAGYU SUKIYAKI/SHABU SHABU

\$880

US牛すき焼き/しゃぶしゃぶ

US Beef SUKIYAKI/SHABU SHABU

\$520

黒豚しゃぶしゃぶ

Black Pork SHABU SHABU

\$420

★ 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 Sashimi	寿司 Sushi
とろ	Fatty Tuna	\$800	\$160
まぐろ赤身	Red Tuna	\$400	\$80
うに	Sea Urchin	時価 Market Price	
はまち	Yellowtail	\$250	\$60
鮭	Salmon	\$150	\$40
編あじ	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 Thin Cut	寿司 Sushi
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

## 一品料理

## A LA CARTE

### 酒の肴

### Snack

枝豆

EDAMAME

\$60

エイヒレ

Grilled Skate Fin

\$70

酒盗チーズ

Cream Cheese with Salty Bonito Guts

\$110

### サラダ

### Salad

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

フルーツトマト

Fruit Tomato

\$160

### 煮物、蒸し物

### Stewed, Steamed Dish

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

## 焼物

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
華味鶏手羽塩焼き	Grilled Chicken Wings (HANAMIDORI)	\$120
黒豚口一ス生姜焼き	Stir-fried Black Pork with Ginger Sauce	\$180
牛肉照焼き	Grilled Beef with Teriyaki Sauce	\$230

## 揚げ物

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	\$110
南瓜と薩摩芋の天婦羅	Pumpkin and Sweet Potato Tempura	\$110

## 麵類

## 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