

Meal 大もの



◆ 贅沢盛り合せ 七貫 1980円
税込2178円
Assorted luxury sushi of 7 pieces



◆ 昔ながらのお茶漬け 790円
税込869円
Rice with green tea and salmon

熱いご飯にお茶漬けの具材を乗せ、
お湯やだしをかけるだけで、
その美味しさを楽しんでください！



◆ ざるそば 790円
税込869円
Chilled soba noodles

最後の締めは口当たりの
良い甘味をご用意
自慢の大人気デザートを
お楽しみください！

甘味 Dessert



◆ ティラミス
Tiramisu
690円
税込759円



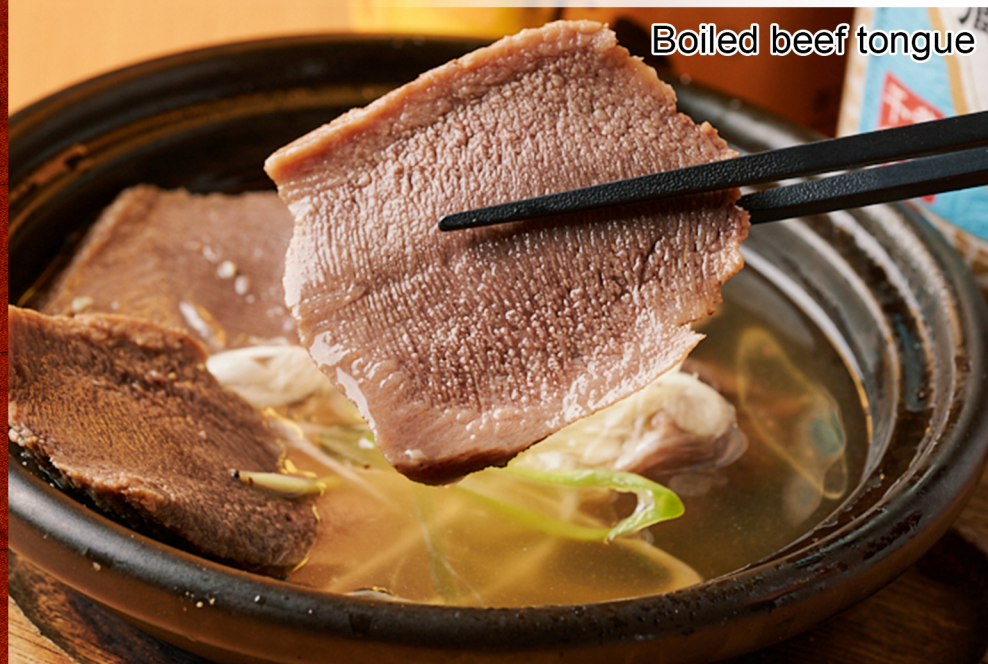
◆ バニラアイス 390円
税込759円
Vanilla icecream



茹でタン

790円 税込869円

Boiled beef tongue



逸品料理

Delicacies

食材の風味をそのままにして丁寧に
仕上げた自慢の逸品は、調味にもこだわっており、
お客様に大満足頂ける逸品となっております、
ぜひご賞味ください。



アサリの酒蒸し

790円 税込869円

Asari clams steamed in sake



Broiled skate fin

エイヒレの炙り

590円 税込649円



Crab innards
grilled in the shell

カニみそ

690円 税込759円



Grilled dumplings
on an iron plate

熱々鉄板餃子

750円 税込825円



Homemade
japanese omelette

手造り出汁
巻き玉子

790円 税込869円



Assorted sausage
on an iron plate

ソーセージ
鉄板焼き

980円 税込1078円



Beef tendon stew

牛すじ煮込み

790円 税込869円



Grilled chicken
neck meat

せせりの網焼き

880円 税込968円



Grilled boneless
thigh

鶏ものの網焼き

880円 税込968円

牡蠣

Oysters

に含まれる豊富な栄養

牡蠣は別名「海のミルク」と呼ばれ、非常に栄養価の高い食べ物として知られています。

身体の調子を整えたり、エネルギーを作ったりと人間の身体に欠かすことのできないアミノ酸や亜鉛、ビタミン類やミネラル、血糖を安定させるグリコーゲン血液中のコレステロールの上昇を抑え、脂肪の消化吸収を促進するタウリン、骨格形成に役立つカルシウム、マグネシウムなど多くの栄養が含まれています。



Butter-grilled Oysters and Mushrooms



牡蠣とキノコのバター焼き

1180円

税込1298円



◆ 牡蠣のアヒージョバケット付き

Oyster Ahi Ago with Bread 880円

税込968円



◆ 牡蠣鍋

Oyster hot pot

1280円

税込1408円

◆ 生牡蠣

Raw oysters

590円～

税込649円



◆ 蒸し牡蠣の
ねぎまみれ

Steamed Oysters with Scallion Mixture

1080円

税込1188円

◆ 焼き牡蠣

Grilled Oysters

590円

税込649円



◆ 牡蠣フライ
Fried Oysters

880円

税込968円

Sashimi

刺身

◆ 刺身五点盛り合せ

1980円

Assorted sashimi of 5 kinds 税込2178円

◆ 刺身三点盛り合せ

1280円

Assorted sashimi of 3 kinds 税込1408円



生サーモン

680円

税込748円
Raw salmon



タコ

680円

税込748円
Octopus



甘海老

680円

税込748円
Sweet shrimp



ぶり

680円

税込748円
Yellowtail
Sashimi



ホタテ

680円

税込748円
Scallop



炙り鰯

780円

税込858円
Pickled mackerel



本まぐろ

880円

税込968円
Bluefin tuna

◆ 自家製ポテトサラダ

Homemade Potato Salad

590円

税込649円

◆ 産直海鮮のサラダ

Direct from the Seafood
Market Salad

890円

税込979円

サラダ

◆ 温玉シーザーサラダ

Warm Egg Caesar Salad 790円

税込869円

※ Prices here are all exclusive of tax. ※ Product image for illustration purposes only.

前菜

Knob



牛タンネギポン酢

780円

税込858円

Grilled Beef Tongue with
Green Onions and Ponzu Sauce



ふくら枝豆

Green soy beans

390円

税込429円



たたき胡瓜

Smashed cucumber pickles

390円

税込429円



うずらの煮付け

Seasoned boiled egg

490円

税込539円



冷やしトマト

Chilled Tomatoes

490円

税込539円



梅水晶

Plum shark cartilage

490円

税込539円



チャンジャ

Spicy cod innards

490円

税込539円



たこわさ

Octopus and Wasabi

490円

税込539円

揚げ物

Deep-fried
food



牛タンの唐揚げ

Deep-fried Beef Tongue

890円

税込979円

鶏の唐揚げ

Deep-fried broiler chicken

650円

税込715円

ポテトフライ

Fried potatoes

490円

税込539円

軟骨の唐揚げ

Deep-fried chicken cartilage

650円

税込715円

タコの唐揚げ

Deep-fried octopus

690円

税込759円

甘海老揚げ

Deep-fried river shrimp

690円

税込759円

和牛 Wagyu

- ◆ 次世代ハラミの網焼き
Grilled next generation WAGYU skirt

1480円
税込1628円

- ◆ 厚切り牛タンの網焼き
Grilled Thick-Cut Beef Tongue

1580円
税込1738円

- ◆ 特上ロースの網焼き
Special grilled WAGYU roast

1680円
税込1848円



特上和牛の網焼き
三種食べ比べ 2980円
税込3278円

Assorted grilled WAGYU of 3 kinds



- ◆ サイコロステーキ
Beef dice steak
1380円
税込1518円



- ◆ 本日の黒毛和牛炙り
Broiled WAGYU
1280円
税込1408円



- ◆ 茹でタン
Boiled Beef Tongue
790円
税込869円



- 黒毛和牛の炙り
寿司 盛り合せ
Assorted broiled
WAGYU sushi
六貫 1980円
税込2178円



- 黒毛和牛の炙り
寿司 ロース
Sushi with Beef Loin
二貫 680円
税込748円



- 黒毛和牛の炙り
寿司 カルビ
Sushi with Short Rib
二貫 680円
税込748円



- 黒毛和牛の炙り
寿司 ハラミ
Sushi with flank steak
二貫 680円
税込748円

肉寿司

Beef Sushi