


 TODAY'S SPECIALS

x x x おすすめ品 x x x

おさかな

はまち/かんぱちかま煮付け
 はまち/かんぱちかま塩焼き
 銀だら土鍋焼き飯

自家製デザート

ライチの豆乳シャーベット 7.50
 抹茶クリームブリュレ 7.50
 モカジェリー
 バニラアイスのせ 7.50

アイスクリーム \$4.50

抹茶
 黒ごま
 バニラ
 盛り合わせ
 (小豆トッピング) \$1.50)

おつまみ

和牛のたたき土佐醤油 雲丹添え 19.50
 オックステールと大根の赤ワイン煮 23.00
 うなぎから揚げマンゴーソース 19.50
 うにといくらの土鍋焼き飯 時価
 揚げ茄子と豆腐の豚味噌かけ 10.50
 鮭ハラミの煮付け 16.50
 きのことフリゼのあったかサラダ 13.50
 ミヤギオイスター 4.00/pc
 たこわさ 6.50
 甘エビのカルパッチョ 梅ソース 16.50
 黒豚バラの黒糖と赤ワインのとろとろ煮 16.50
 やわらか牛ヒレステーキ大葉ペストソース 17.50
 蟹しんじょともちの揚げ出し 14.50
 象り帆立とうにの柚子土佐醤油カルパッチョ 23.50
 手羽のセ味揚げ 11.50
 鴨の塩焼きフレッシュトマト
 ゆず胡椒サルサ 15.50

Oxtail Daikon braised oxtail and daikon radish in red wine and soy glaze 23.00
Wagyu Tataki seared thinly sliced Japanese beef with tosa-soy-garlic oil and sea urchin 19.50
Unagi Karaage fried eel with mango-ume plum sauce 19.50
Uni Ikura Meshi crispy claypot rice with sea urchin and salmon roe M.P
Age Nasu Tofu fried eggplant and tofu with pork-miso sauce 10.50
Sake Harami Nitsuke braised salmon belly in soy-sake sauce 16.50
Warm Frisée Salad sauteed frisée and wild mushroom with yuzu-soy vinaigrette 13.50
Miyagi Oysters fresh half shell Miyagi oysters with ponzu, spicy radish and scallions 4.00/pc
Takowasa fresh octopus in wasabi 6.50
Amaebi Carpaccio spot prawn with ume-plum paste vinaigrette dressing drizzled with truffle oil 16.50
Buta Torotoroni melt-in mouth simmered Kurobuta fatty pork in red wine & brown cane sugar 16.50
Kani Shinjo fried crab cakes wrapped in seaweed and mochi pieces in dashi broth 14.50
Gyuhire Steak grilled fillet mignon & asparagus in herb garlic butter soy sauce 17.50
Hotate Carpaccio seared scallop and sea urchin with tosa-soy sauce 23.50
Teba Shichimi Age chicken wings marinated in Japanese seven spices, deep fried 11.50
Kamo Yuzu grilled duck with fresh tomato-yuzu-pepper salsa 15.50

Fish of the day... market price (may take longer to cook)

Hamachi or Kanpachi Kama Ni soy-sake braised yellowtail or amberjack cheek
Hamachi Kama or Kanpachi Shio salt grilled yellowtail or amberjack cheek
Gindara Claypot crispy rice claypot with salt grilled black cod

Dessert

Mocha Gelee with
 vanilla ice cream 7.50
Lychee Soy Milk Sorbet 7.50
Green Tea Crème Brûlée 7.50

Ice Cream... \$4.50

Green Tea, Black Sesame, or Vanilla
 Assorted Flavors (Red Bean topping \$1.50)