

# 冷菜

COLD DISH



豆腐とワカメのサラダ  
ちりめん山椒とガーリックポン酢

豆腐とワカメのサラダ  
ちりめん山椒とガーリックポン酢 16.00  
TOFU with WAKAME Seaweed Salad, Baby Silver Fish and Garlic PONZU

完熟トマトのサラダ 土佐酢とオリーブオイル 16.00  
Red Vine Tomato Salad with TOSAZU Dressing

季節のグリーンサラダ ~三種ドレッシングの中から~ 16.00  
Seasonal Green Vegetables Salad Dressed with - Soy Vinegar  
- Onion Pepper  
- SAIKYO MISO

トコブシのやわらか煮 28.00  
Soy Braised Baby Abalone

季節の小鉢三種 30.00  
Trio Seasonal Appetizer

自家製手打ちそば  
キャビア添え オリーブオイルの香り 28.00  
Handmade SOBA Noodles, Caviar and Olive Oil



トコブシのやわらか煮



季節の小鉢三種



自家製手打ちそば

※季節により写真とは内容が異なります。  
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.



# 温菜

WARM DISH

豆腐と野菜の揚げ出し



生ウニとズワイ蟹  
トリュフ風味の茶碗蒸し  
銀鮎かけ

豆腐と野菜の揚げ出し

17.00

Deep Fried TOFU and Vegetables, Marinated in Light Soy Sauce

生ウニとズワイ蟹 トリュフ風味の茶碗蒸し 銀鮎かけ

15.00

“CHAWAN-MUSHI” Truffle Egg Flan with Fresh Sea Urchin and Snow Crab



トリュフ枝豆

トリュフ枝豆

13.00

Truffle EDAMAME

蛤とワカメのお吸い物

20.00

HAMAGURI Clam Clear Broth Soup with WAKAME Seaweed



蛤とワカメのお吸い物

生海苔味噌汁

5.00

Fresh Seaweed MISO Soup

※季節により写真とは内容が異なります。  
※Photos are for illustration purposes only and may  
change according to seasonal ingredients.

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.



あさりとしめじのガーリックバター蒸し 28.00  
Steamed ASARI Clam and SHIMEJI Mushroom with Garlic SAKE Butter Broth



あさりとしめじのガーリックバター蒸し

銀鱈の西京焼き 35.00  
Roasted Silver Cod Fish, Marinated with SAIKYO MISO



銀鱈の西京焼き

季節の煮魚 28.00  
Braised Fish of the Day

鮑の天ぷら 68.00  
Abalone TEMPURA



鮑の天ぷら

虎海老と野菜の天ぷら  
Tiger Prawns and Vegetable TEMPURA

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.

※季節により写真とは内容が異なります。  
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

虎海老と野菜の天ぷら





# 特選 黒毛和牛

JAPANESE  
BEEF  
SPECIALTY



黒毛和牛刺身盛り合わせ

## 黒毛和牛刺身盛り合わせ タルタル風小鉢とお造り

55.00

SASHIMI & Tartare Japanese Beef with Fresh Sea Urchin



和牛サーロインの焼きしゃぶ

## 和牛サーロインの餡かけ土鍋煮込み

68.00

Braised Japanese Beef Clay Pot  
with ANKAKE and Japanese Fresh WASABI

## 和牛サーロインの焼きしゃぶ 自家製昆布ポン酢の野菜浸し

88.00

Seared Japanese Beef SHABU SHABU  
Sliced Onion KONBU PONZU Flavor



500g和牛リブローズ炭火焼き

## 和牛すき焼き

68.00

Japanese Beef SUKIYAKI

## 500g 和牛リブローズ炭火焼き 本わさび添え

388.00

Charcoal Grilled Japanese Rib-Eye Steak 500g  
Served with Japanese Fresh WASABI

※季節により写真とは内容が異なります。  
※Photos are for illustration purposes only and may  
change according to seasonal ingredients.

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.



# 鉄板焼

TEPPANYAKI



特選黒毛和牛 焼き野菜添え

国産アワビステーキ



特選黒毛和牛 焼き野菜添え

サーロイン / Sirloin	100g	98.00
テンダーロイン / Tenderloin	100g	108.00
シャトーブリアン / Chateaubriand	150g	170.00

Japanese Beef

国産アワビステーキ 肝ソースと青海苔ソース 70.00

Abalone Steak with Liver Sauce and Fresh Seaweed Sauce

帆立貝柱バター醤油



帆立貝柱バター醤油 ほうれん草添え 20.00

Sea Scallop with Spinach and Butter Soy Sauce

サーモンムニエル 枝豆クリームソース 20.00

Salmon Fillet with EDAMAME Cream Sauce

銀鱈ムニエル バター醤油ソース 30.00

Silver Cod Fillet with Butter Soy Sauce

銀鱈ムニエル



黒豚肩ロースステーキ 自家製ソース 38.00

KUROBUTA Pork Shoulder Steak with Homemade Sauce

※プラス\$3で照り焼きスタイルに変更できます。

※ You can change TERIYAKI style additional \$3.

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.

※季節により写真とは内容が異なります。  
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.



# 御飯

RICE

木の子とずわい蟹の釜飯  
トリュフの香り



木の子とずわい蟹の釜飯 トリュフの香り 35.00

Snow Crab and Mushroom Clay Pot Rice with ANKAKE Sauce, Truffle Flavor

和牛しぐれ煮と生姜ご飯の釜飯 45.00

Japanese Beef Clay Pot Rice with Ginger and ARIMA SANSHO

雲丹の釜飯 55.00

Sea Urchin Clay Pot Rice

海鮮丼 58.00

KAISEN CHIRASHI DON

チャーシュー丼 20.00

CHA-SHU DON~Soy Braised Pork Belly on Rice~

ガーリックライス 15.00

Garlic Rice

高菜ライス 18.00

TAKANA Rice

自家製お新香 12.00

Homemade Pickles

※ Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.



雲丹の釜飯



海鮮丼



チャーシュー丼



高菜ライス

※ 季節により写真とは内容が異なります。  
※ Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.



# 拉 麵

RAMEN



豚骨醤油らーめん



炙りチャーシューらーめん

豚骨醤油らーめん

Small  
20.00 / 14.00

"TONKOTSU" Soy RAMEN



辛味豚骨らーめん

炙りチャーシューらーめん

Small  
28.00 / 22.00

ABURI Cha-Shu "TONKOTSU" Soy RAMEN

辛味豚骨らーめん

Small  
22.00 / 16.00

Spicy "TONKOTSU" RAMEN



焼き餃子

焼き餃子

12.00

Gyoza

※ 季節により写真とは内容が異なります。  
※ Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

※ Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.