



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.







#### 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 銀餡かけ

HAMAGURI Clam Clear Broth Soup with WAKAME Seaweed

15.00

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



#### トリュフ枝豆

13.00

Truffle EDAMAME



#### 生海苔味噌汁

5.00

20.00

Fresh Seaweed MISO Soup

蛤とワカメのお吸い物

※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.

蛤とワカメのお吸い物

## あさりとしめじのガーリックバタ一蒸し

28.00

Steamed ASARI Clam and SHIMEJI Mushroom with Garlic SAKE Butter Broth

#### 銀鱈の西京焼き

35.00

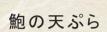
Roasted Silver Cod Fish, Marinated with SAIKYO MISO



#### 季節の煮魚

28.00

Braised Fish of the Day



68.00

Abalone TEMPURA



## 虎海老と野菜の天ぷら

Tiger Prawns and Vegetable TEMPURA



※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.









#### 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



## ※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.

## 和牛すき焼き

68.00

Japanese Beef SUKIYAKI

#### 500g 和牛リブロース炭火焼き 本わさび添え

388.00

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







帆立貝柱バター醤油

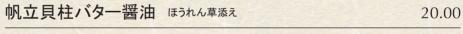
特選黒毛和牛 焼き野菜添え

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

日本マロビュニ +		70.00
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



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

黒豚肩ロースステーキ	自家製ソース	38.00
黒豚肩ロース人ナーキ	自家製ソース	38.00

KUROBUTA Pork Shoulder Steak with Homemade Sauce



※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.

- ※プラス\$3で照り焼きスタイルに変更できます。
- \*\*Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.





#### 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	15.0

Garlic Rice

高菜ライス 18.00

TAKANA Rice

自家製お新香 12.00

Homemade Pickles









※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.

<sup>\*</sup> Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.







豚骨醤油ら一めん

Small 20.00 / 14.00

"TONKOTSU" Soy RAMEN

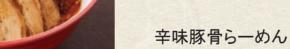
辛味豚骨ら一めん

炙りチャーシューら一めん

Small

28.00 / 22.00

ABURI Cha-Shu "TONKOTSU" Soy RAMEN



22.00 / 16.00

Spicy "TONKOTSU" RAMEN



※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.

焼き餃子

12.00

Gyoza

 $\divideontimes$  Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.