

<b>Snacks</b>	<b>Gelidium jelly</b>	¥ 950
	心太	
	<b>Wasabi mozuku seaweed</b>	¥ 950
	山葵もずく	
	<b>Sea bream wasabi miso</b>	¥ 950
金目鯛山葵味噌		
	<b>Wasabi pickled in soy sauce of sargassum horneri</b>	¥ 950
	神馬草山葵醤油漬け	
	<b>Today's appetizer</b>	¥ 2,400
	本日の前菜	
<b>Sashimi</b>	<b>White meat fish</b>	¥ 2,400
	白身魚のお造り	
	<b>Assortment of <b>two</b> items</b>	¥ 3,500
	二点盛り (日替わり二種)	
	<b>Assortment of <b>three</b> items</b>	¥ 5,600
	三点盛り (鮪・金目鯛・日替わり一種)	
	<b>Abalone 【About 130g】</b>	¥ 6,500
	鮑のお造り (約130g)	
<b>Simmer</b>	<b>Golden sea bream 【Slice】</b>	¥ 3,700
	金目鯛の切り身煮付け	
	<b>Golden sea bream 【Whole】</b>	¥ 8,200
	金目鯛の姿煮付け	
		※It will take 40 minutes to deliver.

<b>Fried</b>	<b>Croquette</b> みしまコロッケ	¥ 1,800
	<b>Fried chicken</b> 鶏もも唐揚げ	¥ 1,800
	<b>Assorted fried</b> 【Chicken・Squid・Octopus】 唐揚げ盛り合わせ (鶏・イカ・タコ)	¥ 2,000
	<b>Vegetable Tempura</b> 野菜の天婦羅	¥ 2,400
	<b>Tempura of sakura shrimp</b> 桜海老の搔き揚げ	¥ 2,800
	<b>Pork cutlet</b> もち豚叉焼カツ	¥ 3,000
	<b>Assorted tempura</b> 天婦羅盛り合わせ	¥ 3,700
<b>Konro</b>	<b>Pork shabu-shabu</b> もち豚しゃぶしゃぶ	¥ 3,700
	<b>Golden sea bream shabu-shabu</b> 金目鯛しゃぶしゃぶ	¥ 4,200
	<b>Wagyu beef grilled on ceramic plate</b> 和牛陶板焼き	¥ 5,500
	<b>Grilled abalone</b> 鮑の踊り焼き	¥ 6,000

※The Prices include 13% service charge and 10% consumption tax.  
 ※Menu items may change according to ingredient availability.  
 ※Please inform our staff if you have any food allergies

<b>Pot</b>	Domestic beef sukiyaki	¥ 4,200
	国産牛すき煮鍋	
	Hot pot of roast pork	¥ 4,200
	【Rice for risotto, soft-boiled egg】	
	もち豚の叉焼鍋	
<b>Meal</b>	Rice set 【Miso soup, Pickles】	¥ 1,400
	御飯セット	
	Pot-cooked rice set	¥ 2,200
	【Miso soup, Pickles】	
	釜炊き白御飯セット	
	Soy-simmered pork on rice	¥ 3,000
	もち豚叉焼時雨丼	
	Roast pork over rice in a box	¥ 3,900
	もち豚叉焼重	
	Tea-soaked rice on tempura of sakura shrimp	¥ 4,000
桜海老搔揚げ茶漬け丼		
Tempura over rice in a box	¥ 4,300	
天婦羅重		
Eel over rice in a box	¥ 5,800	
うなぎ重		
<b>Dessert</b>	Icecream 【Matcha or Black beans】	¥ 1,100
	抹茶アイス/黒豆アイス	
	Today's dessert	¥ 2,000
	本日のデザート	