

< Sales date : 7/24~8/22 >

Snacks	Gelidium jelly	¥ 950
	心太	
	Wasabi mozuku seaweed	¥ 950
	山葵もずく	
	Sea bream wasabi miso	¥ 950
	金目鯛山葵味噌	
	Wasabi soy-marinated jimbasa	¥ 950
	神馬草山葵醤油漬け	
	Today's appetizer	¥ 2,400
	本日の前菜	
Sashimi	White meat fish	¥ 2,800
	白身魚のお造り	
	Assortment of two items	¥ 4,000
	二点盛り (日替わり二種)	
	Assortment of three items	¥ 6,500
	三点盛り (鮪・金目鯛・日替わり一種)	
	Abalone 【About 130g】	¥ 6,500
	鮑のお造り (約130g)	
	Fresh Ise lobster sashimi 【About 200g】	¥ 10,000
	伊勢海老のお造り (約200g)	
Simmer	Kinmedai 【Slice】	¥ 3,700
	金目鯛の切り身煮付け	
	Kinmedai 【Whole】	¥ 8,200
	金目鯛の姿煮付け	

※It will take 40 minutes to deliver.

Fried	Potato croquette	みしまコロッケ	¥ 1,800
	Fried chicken	鶏もも唐揚げ	¥ 1,800
	Assorted fried	【Chicken・Squid・Octopus】 唐揚げ盛り合わせ (鶏・イカ・タコ)	¥ 2,000
	Vegetable Tempura	野菜の天婦羅	¥ 2,400
	Tempura of sakura shrimp	桜海老の搔き揚げ	¥ 2,800
	Mochi Pork Char Siu Cutlet	もち豚の叉焼カツ	¥ 3,000
	Izu Kinmedai Seaweed Tempura	伊豆産金目鯛磯辺揚げ	¥ 3,000
Grilled	Assorted tempura	天婦羅盛り合わせ	¥ 3,700
	Abalone tempura	鮑の天婦羅	¥ 6,500
	Salt-grilled golden snapper	金目鯛塩焼き	¥ 3,700
	Salt-grilled white fish	本日の白身魚塩焼き	¥ 3,700
Pot	Pork sukiyaki	もち豚すき煮鍋	¥ 3,900
	Domestic beef sukiyaki	国産牛すき煮鍋	¥ 4,500

※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

Konro	Pork shabu-shabu	¥ 3,700
	もち豚しゃぶしゃぶ	
	Kinmedai shabu-shabu	¥ 5,200
	金目鯛しゃぶしゃぶ	
	Wagyu beef grilled on ceramic plate	¥ 6,000
	和牛陶板焼き	
	Grilled abalone 鮑の踊り焼き	¥ 6,500
Meal	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	
	Roast pork over rice in a box	¥ 4,000
	もち豚叉焼重	
	Sakura Shrimp Kakiage Ochazuke Rice Bowl	¥ 4,000
	桜海老掻き揚げ茶漬け丼	
	Tempura over rice in a box	¥ 4,300
	天婦羅重	
	Eel over rice in a box	¥ 5,800
	うな重	
Dessert	Icecream 【Matcha or Black beans or Vanilla】	¥ 1,100
	抹茶アイス/黒豆アイス/バニラアイス	
	Today's dessert	¥ 2,000
	本日のデザート	