

VEGETARIAN



ベジタリアン

VEGETARIAN COURSE

ベジタリアンコース

**Appetizer, assorted vegetable tempura, grilled dish,
steamed dish, soup, steamed rice and pickles, dessert**
旬菜、造り変り、合肴、焼物、揚物、食事、汁、デザート
\$80

APPETIZER

**Poached Vegetables with
Bonito Sauce**
季節のお浸し
\$10

**Homemade Miso Dip and
Vegetable Sticks**
自家製味噌と生野菜
\$15

**Boiled Green Soybean with
Salt**
枝豆
\$15

Simmered Gourd
かんぴょう巻
\$6.50

Cucumber Roll
かっぱ巻
\$6.50

Pickled Radish
お新香巻
\$6.50

Fermented Soybean
納豆巻
\$14

Avocado Roll
アボカド巻
\$8

Vegetable Roll
野菜巻
\$12

MAINS

**Assorted Sushi
(6 pieces of vegetable sushi)**
寿司盛 6 かん
\$30

Seasonal Assorted Vegetables
野菜天ぷら盛合せ
\$25

Simmered Vegetables
野菜炊き合せ
\$17

Grilled Eggplant with Miso
茄子田楽
\$18

SOUP, NOODLE, RICE

Seasonal Velouté
季節のすり流し
\$15

Miso Soup
田舎味噌汁
\$8.50

Red Miso Soup
赤出汁
\$10

Buckwheat Noodles
蕎麦
\$20

Thick White Udon Noodles
うどん
\$20

Inaniwa Thin White Udon Noodles
稲庭うどん
\$20

Rice Set
ご飯セット
\$16