

シェフの特別メニュー Chef's Special Menu

前菜

Appetizer

枝豆

\$10

Edamame

焼き枝豆トリュフソルト

\$12

Grilled Edamame with Truffle Salt

タタミイワシ揚げ

\$18

Deep-fried Baby Sardine Sheet

茶碗蒸し

\$10

Chawanmushi

鹿児島産黒豚とガリのサラダ

\$42

Sautéed Kagoshima Kurobuta Pork & Japanese
Pickled Ginger Salad

シェフ シグネチャー

Chef's Signature

近江牛雲丹巻きアブルーガキャビアを添えて

\$38

Sea Urchin Roll with Sea Urchin, topped with
Smoked Caviar 2pcs

メインコース Main Course

- サーモンの西京焼き白味噌柚子ソース からすみとパルメザンチーズ \$28
Grilled Salmon marinated with Saikyo Miso, Yuzu Miso Sauce,
Bottarga and Parmesan
- 鹿児島産黒豚カツレットと舞茸ソテー 赤ワイン味噌ソース \$52
Kagoshima Black Pork Cutlet & Sautéed Maitake Mushroom with
Red Wine Miso Sauce
- 特製二度焼き鰻蒲焼 \$60
Double Steamed Unagi Fillet with Teriyaki Sauce
- 兜焼き (鯛 又は はまち) \$70
Grilled Fish Head – Kabuto Yaki
(Choice of Sea Bream or Yellow Tail)

アラカルト 刺身メ ニュー Sashimi Menu

刺身盛り合わせ 3種	\$58
Assorted Sashimi 3 Types	
刺身盛り合わせ 5種	\$98
Assorted Sashimi 5 Types	
真鯛 Seabream 5pc	\$28
ほたて Scallop 1pc	\$22
サーモン Salmon 5pc	\$25
サーモンベリー Salmon Belly 5pc	\$32
かんぱち Amberjack 5pc	\$32
いくら Salmon Roe (Ikura 30g)	\$28
ひらめ Flounder 5pc	\$40
まぐろ赤身 Tuna (Lean Meat) 5pc	\$45
雲丹 Sea Urchin (18g) Uni 18g	\$52
大とろ Toro 5pc	\$98

寿司ロール Sushi Roll

かっぱ細巻き寿司 Mini Cucumber Roll	\$8
サーモン細巻き寿司 Mini Salmon Roll	\$10
鉄火細巻き寿司 Mini Tuna Roll	\$20

デザート Dessert Menu

自家製山椒風味ガナッシュ(2個) \$4
Homemade Sansho-flavored Ganache (2pc)

抹茶アイスクリーム \$10
Matcha Ice Cream

柚子シャーベット \$10
Yuzu Sherbet

黒ごまアイスクリーム \$10
Black Sesame Ice Cream