



お
か
え
り
な
せ
い

Hanare- Stems from the Japanese word for a structure that stands as an extension of a building or house. This structure is commonly used to entertain, a small living quarter for guests, and hobby spaces or studios.

Chef Taro Takayama welcomes you to Hanare by Takayama- his newest concept after his award-winning namesake concept, Takayama. In his second home, Chef Taro features traditional and homey dishes that highlight seasonality-driven and exquisite ingredients in a welcoming and contemporary approach.

At the forefront of the menu are Kamameshis, a speciality mixed rice cooked in a “kama”- traditional individual iron pot. Chef Taro carefully curates and prepares each of his kamameshi dishes with seasonal produce from the land and sea, bringing a myriad of flavours together in a vibrant, flavourful and nutritious meal for your enjoyment.

はなれとは一般的に、母屋に対し同じ敷地内に離れ建つ家を称し、お客様へのおもてなし、また趣味などのスペースとして使用されます。

はなれby Takayama は、数々の賞に輝く日本料理レストラン高山の高山太郎料理長のセカンドホーム、新たなコンセプトレストランです。高山料理長とチームが作り出す季節の食材を中心とした、伝統に根差した家庭的でコンテンツポラリーな料理の数々をお楽しみください。

はなれby Takayama のスペリアリテの釜めしは、高山太郎料理長、オリジナルの出汁とコシヒカリ米に季節の海の恵み、大地の恵みを合わせ一釜一釜、焼き上げます。香り高く、風味豊かな釜めしをお楽しみください。

Welcome to
Hanare *by* Takayama.

はなれby Takayamaへようこそ。

❁ 前菜、サラダ
Appetiser, Salad

蛍烏賊沖漬け 9
Soy Sauce Marinated Firefly Squid

梅水晶 7
Sour Plum Marinated Fish Cartilage

蛸わさ 7
Wasabi Marinated Octopus

えいひれ 8
Dried Stingray Wing

フルーツトマト 9
Sweet Japanese Tomato

枝豆 6
Boiled Young Soybeans

しらすサラダ 12
Whitebait Salad *with* Sour Plum Dressing

サーモンアボカドサラダ 15
Salmon Avocado Salad *with* Ponzu
Citrus Dressing

焼きしゃぶサラダ 19
Grilled Sliced Wagyu Beef Salad *with* Spicy
Sesame Dressing

漬物盛り合わせ 8
Assorted Pickles

 お造り
Sashimi

季節のお造り盛り合わせ(1人前) 36
Assorted Sashimi (for 1 pax)

鮪 28
Maguro
Tuna

トロ Seasonal
Toro
Fatty Tuna Belly

勘八 24
Kampachi
Amberjack

サーモン 13
Sake
Salmon

 焼き物、煮物
Grill & Simmered

サーモンはらす 22
Salmon Belly

キンキ開き 68
Kinki Fish

はまちカマ 38
Yellowtail Cheek

鰻蒲焼 36
Unagi *with* Kabayaki Sauce

鮑と野菜の揚げ出し 58
Steamed Abalone *with* Seasonal Vegetables

豚の角煮、温泉卵 32
Braised Pork Belly *with* Onsen Egg

 揚げ物
Deep Fried

季節の天ぷら盛り合わせ 14
Assorted Tempura

海老天ぷら 17
Tiger Prawn Tempura

季節の野菜天ぷら 8
Vegetable Tempura

揚げだし豆腐 8
Tofu Tempura

若鶏のから揚げ 9
Crispy Fried Chicken Karaage

フライドポテト、黒七味風味 8
French Fries *with* Black Shichimi Pepper

❀ 釜めし

Kamameshi

Hanare by Takayama's Kamameshi uses Japan's best Koshihikari Rice cooked in an iron pot with seasonal vegetables and harvests from the sea and the land, cooked with Chef Taro Takayama's Dashi Stock.

季節の釜めし

seasonal

Seasonal

Kamameshi *with* Season's Best Harvest

雲丹といくらの釜めし

45

Uni Ikura

Sea Urchin *and* Salmon Roe

金目鯛の釜めし

32

Kinmedai

Grilled Kinmedai Fish

あわびの釜めし

56

Awabi

Slow Cooked Abalone

和牛の釜めし

45

Wagyu

Wagyu Beef

いくらの釜めし

35

Salmon Ikura

Lightly Salted Grilled Salmon *and* Salmon Roe

コーンとしらすの釜めし

36

Corn Shirasu

Corn and Seasonal Vegetables

❁ デザート
Dessert

柚子のシャーベット 6
Yuzu Sorbet

抹茶アイスクリーム 6
Green Tea Ice Cream

ティラミス 7
Tiramisu