



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

フルーツトマト 9
Sweet Japanese Tomato

枝豆 6
Boiled Young Soybeans

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

 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

 焼き/煮る
Grilled/Simmered

サーモンはらす 22
Salmon Belly

はまちカマ 38
Yellowtail Cheek

鰻蒲焼 36
Unagi with Kabayaki Sauce

Lunch Kamameshi Set

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.

本日の釜めしセット 68 Today's Set

Chef's Choice of Daily Kamameshi

うなぎの釜めしセット 52 Unagi Set

Tender Grilled Freshwater Eel

サーモンといくらの釜めしセット 48 Salmon Ikura Set

Lightly Salted Grilled Salmon *with* Salmon Roe

和牛の釜めしセット 58 Wagyu Set

Wagyu Beef

あわび釜めしセット 72 Awabi Set

Slow Cooked Abalone Served *with* Abalone Liver Sauce

Kamameshi Sets are served with Chawanmushi, Seasonal Sashimi, Saikyo Miso Black Cod, Daily Soup, Pickles, and Dessert.

上記の釜めしセットには茶碗蒸し、季節のお造り、銀鱈西京焼き、みそ汁、香の物、デザートが付きます。

All prices are subject to prevailing government taxes and service charge.
Images are for illustration purposes only.

 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

 日本酒
Sake

	180ml	360ml
日本酒 38		68
House Pour Sake <i>by</i> Carafe (Chilled)		

 ビール
Beer

	Glass
サントリープレミアムモルツ(生ビール) 14	
Suntory Premium Malt (Draft Beer)	