

酒バーメニュー Sake Bar Menu

御食事

鮪、豆腐 おかざきラー油と薬味にて
Tuna and tofu with Okazaki chili oil and relishes
炙り鰯 鯖とちりめん山椒 酢橘博多
Broiled vinegared mackerel and
Sansho pepper baby sardines, Sudachi citrus
一色鰻白焼 四味のコラボレーション
Grilled Isshiki eel in four flavors

日本酒

瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分 90ml
DASSAI 39 90ml



¥ 3,900

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some ingredients availability are subject to seasonality.
Price inclusive of taxes and service charge

アラカルトメニュー A la carte Menu

本日のお造り盛り合わせ 3種

3kinds of Sashimi of the day

¥ 2,800

真鯛柚子釜焼

Sea bream in yuzu citrus pot

¥ 3,000

河豚竜田揚げ

Deep-fried pufferfish

¥ 2,800

本日のお吸い物

Clear soup of the day

¥ 1,600

寿司 3貫

3kinds of Sushi

¥ 2,800

天麩羅 Tempura

天婦羅盛り合わせ（車海老、本日の海鮮、野菜3種）

Assorted Tempura

(Japanese tiger prawn, today's sea food, 3kinds of vegetable)

¥ 3,200

かき揚げ丼

Kakiage on rice

¥ 2,750

鉄板焼 Teppan-yaki

蝦夷鮑ソテー八丁味噌クリームソース

sauteed Ezo abalone with

Okazaki Hatcho miso cream sauce

¥ 4,000

黒毛和牛フィレ肉 60g、焼野菜

Japanese premium beef fillet 60g ,

Sautéed vegetables

¥ 8,500

仕入れによって内容が異なる場合がございます

表示料金には税金・サービス料が含まれます

Some ingredients availability are subject to seasonality.

Price inclusive of taxes and service charge