

## 酒バーメニュー Sake Bar Menu

### 御食事

鮭、豆腐 おかざきラー油と薬味にて

Tuna and tofu with Okazaki chili oil and relishes

炙り〆鰯とちりめん山椒 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

獺祭 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 ￥3,200  
(Japanese tiger prawn, today's sea food, 3kinds of vegetable)

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  
sautéed 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