

酒バーメニュー

Sake Bar Menu

お食事

鮪、豆腐 おかざきラー油と薬味にて
Tuna and tofu with Okazaki chili oil and relishes
炙りメ鯖とちりめん山椒 酢橘博多
Broiled vinegared mackerel and
Sansho pepper baby sardines, Sudachi citrus
一色鰻白焼き 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 ¥2,800
3kinds of Sashimi of the day

名古屋コーチン山椒焼き ¥3,000
Nagoya Cochin grilled with sansho pepper

山菜真丈変わり揚げ ¥2,200
Fishcake with mountain herbs

本日のお吸い物 ¥1,600
Clear soup of the day

寿司 3貫 ¥2,800
3kinds of Sushi

天ぷら Tempura

天ぷら盛り合わせ（車海老、本日の海鮮、野菜3種） ¥3,200
Assorted Tempura
(Japanese tiger prawn, today's sea food, 3kinds of vegetable)

かき揚げ丼 ¥2,750
Kakiage on rice

鉄板焼き Teppan-yaki

蝦夷鮑ソテー 季節のソース ¥4,000
Sautéed Ezo abalone with seasonal sauce

黒毛和牛フィレ肉60g、焼き野菜 ¥8,500
Japanese premium beef fillet 60g, Sautéed vegetables

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