

お昼のメニュー LUNCH MENU

江戸前スペシャル EDOMAE SPECIAL \$60
寿司盛り合せ（握り8種類、巻物）、本日のお吸い物、デザート
8 kinds of sushi & rolls, clear soup of today, dessert.

バラちらし BARA-CHIRASHI \$60
伝統的な江戸前ちらし、本日のお吸い物、デザート
Traditional chirashi-zushi, clear soup of today, dessert.

松花堂 SHOKADOH \$60
刺身、揚物、焼魚、珍味、御飯、味噌汁、香の物、デザート
A box of sashimi, fried food, grilled food, appetizer, rice, pickles,
with miso-soup, dessert.

瓢弁当 HISAGO BENTOH \$70
刺身、焼魚、珍味、かわり丼、香の物、味噌汁又は、お吸い物、デザート
A gourd shaped box of mixed sashimi, grilled fish, appetizer,
special rice, pickles, with miso-soup or clear-soup, dessert.

提灯弁当 CHOUCHIN BENTOH \$80
生ちらし、焼魚、珍味、和風サラダ、味噌汁又は、お吸い物、デザート
A lantern shaped box of sashimi with rice, grilled fish, appetizer,
salad, with miso-soup or clear-soup, dessert.

雅弁当 MIYABI BENTOH \$115
刺身、握り寿司、焼物、揚物、珍味、味噌汁又は、お吸い物、デザート
A box of mixed sashimi, sushi & roll, grilled food, fried food,
appetizer, with miso-soup or clear-soup, dessert.

おまかせ（渚） OMAKASE (NAGISA) \$140
季節の一品、刺身、寿司、葱鮭汁、デザート
Seasonal dish, mixed sashimi, sushi, special tuna soup, dessert.

おまかせ（岬） OMAKASE (MISAKI) \$170
季節の一品、刺身、寿司、葱鮭汁、デザート
Seasonal dish, mixed sashimi, sushi, special tuna soup, dessert.

* 別途料金 \$3 ドルにて赤だしに、\$7ドルにて蜆、浅蜆の椀物、葱鮭汁をご用意いたします。
Change to AKADASHI SOUP - additional \$3, CLAM SOUP or TUNA SOUP - additional \$7

江戸前寿司 EDOMAE - SUSHI - SET

握り 8 貫、巻物 1 本 (8 kinds of sushi & 1 roll) **特上** TOKUJYO **\$90**

握り 10 貫 (10 kinds of sushi) **特撰** TOKUSEN **\$110**

*味噌汁又は、お吸い物をお付け致します。(With miso soup or clear soup)

ちらし寿司 CHIRASHI - ZUSHI

(A box of sashimi with rice) **特撰** TOKUSEN **\$130**

*味噌汁又は、お吸い物をお付け致します。(With miso soup or clear soup)

お好み寿司 ALACARTE SUSHI (1pc)

大とろ OHTORO (Very fatty tuna) **\$25**

中とろ CHUTORO (Fatty tuna) **\$22**

白身 SHIROMI (Yellow tail, Flatfish, Sea bream, etc.) **\$12 ~15**

その他 OTHER (Sea urchin, Shell, Prawn, Salmon roe, etc.) **\$12 ~25**

巻物 ROLLED SUSHI (per roll)

葱とろ巻き NEGITORO-MAKI (Fatty tuna & welsh onion roll) **\$40**

鉄火巻 TEKKA-MAKI (Tuna roll) **\$22**

太巻 FUTOMAKI (7 kinds of ingredients in a thick roll) **\$48**

カリフォルニア巻 CALIFORNIA-MAKI (California roll) **\$22**

細巻 HOSO-MAKI (Cucumber roll, Dried gourd shaving roll, Pickled plum roll, etc.) **\$10~**

刺身盛り合わせ SASHIMI

一人前 (per person) **\$90**

二人前 (for 2 person) **\$180**

四人前 (for 4 person) **\$360**

おまかせ OMAKASE

先付、刺身、季節料理、寿司、椀物、デザート \$200

(Appetizer, Sashimi, Seasonal dish, Sushi, Soup, Dessert) \$300

\$400

おまかせ 寿司・刺身 OMAKASE SUSHI・SASHIMI

先付、刺身、寿司、椀物、デザート \$250

(Appetizer, Sashimi, Sushi, Soup, Dessert)

先付、刺身、握り寿司、鮪頭身ちらし、椀物、デザート \$350

(Appetizer, Sashimi, Sushi, Tuna head meat chirashi, Soup, Dessert)

おまかせコース CHEF'S RECOMMENDATION

お好み等ございましたらお申し付け下さいませ。

時価

Please indicate your preferences.

OPEN PRICE

茶碗蒸し CHAWAN-MUSHI \$15

(Steamed egg custard)

葱鮪汁 NEGIMA-JIRU \$20

(A cup of steamed special tuna soup)

蛤酒蒸し HAMAGURI SAKAMUSHI \$25

(Steamed hard clam with Japanese sake)

浅蜷酒蒸し ASARI SAKAMUSHI \$25

(Steamed clam with Japanese sake)

穴子笹焼	ANAGO SASAYAKI	\$38
(Grilled sea eel)		
かま塩焼	KAMA SHIOYAKI	\$30~
(Grilled fish head with salt)		
銀鱈照焼	GINDARA TERIYAKI	\$28
(Grilled codfish with soy sauce)		
鰈西京焼	KAREI SAIKYOYAKI	\$30
(Grilled flounder with saikyo-miso)		
蛤塩焼	HAMAGURI SHIOYAKI	\$20
(Grilled hard clam with salt)		
きんき塩焼	KINKI SHIOYAKI	時価
(Grilled thorn head with salt)		open price
牛南蛮焼	GYU NANBANYAKI	\$38
(Grilled beef and welsh onion with soy sauce)		
牛肉叩き (和牛)	GYUNIKU TATAKI	\$130
(Sear wagyu-beef)		Half size \$65
野菜炊き合わせ	YASAI TAKIAWASE	\$28
(Simmered vegetables)		
きんき煮付	KINKI NITSUKE	時価
(Simmered thornhead with soy sauce)		open price
がんもどき煮	GANMODOKI NI	\$18
(Simmered fried bean curd with soy sauce)		

天麩羅盛り合わせ	TEMPURA MORIAWASE	\$45
(Deep fried prawn and vegetables)		
海老天麩羅	EBI TEMPURA	\$40
(Deep fried local prawn) [5pc]		
才巻海老天麩羅	SAIMAKI-EBI TEMPURA	\$30
(Deep fried Japanese prawn) [2 pc]		
野菜天麩羅	YASAI TEMPURA	\$28
(Deep fried vegetables)		
甘海老・帆立かき揚げ	AMAEBI-HOTATE KAKIAGE	\$25
(Deep fried sweet shrimp and scallop)		
桜海老かき揚げ	SAKURAEBI KAKIAGE	\$22
(Deep fried small shrimps tempura-cake)		
米茄子二色田楽	BEINASU NISHOKU DENGAKU	\$20
(Fried eggplant with 2 kinds of miso sauce)		

この他、季節メニューをご用意しております。
We have a seasonal dish menu.

マスクメロン	MUSK MELON	\$25
(Japanese musk melon)		
あんみつ (赤坂 相模屋)	ANMITSU	\$15
(Agar jelly cubes and sweet bean paste in syrup)		
各種アイスクリーム	ICE CREAM	\$8
(Green tea, sesame, vanilla, yuzu-citron sherbet)		
季節の果物	SEASONAL JAPANESE FRUIT	時価