

Appetizers とりあえず

Recommend



Smoked "Sanma"
Pacific Saury

秋刀魚のスモーク

280 ฿



Spaghetti

スパゲッティ

+120 ฿

* Our signature "Shop Made Smoked Sanma"
We let Sanma soak in special brine overnight then smoke it
with Sakura chip for 3-4 hours at low temperature.
You can also enjoy the half or whole piece as spaghetti.



Parma Ham &
Melted Mozzarella
Cheese (4pcs)

パルマハムと
とろける
モッツアレラチーズ

380 ฿

Seared Japanese
Scallop with Pickled
Plum Sauce

ホタテの焼き霜
梅肉ソース和え

250 ฿



Boiled Octopus with
Japanese Lime Zest

タコぶつ すだち風味

220 ฿



Seared Mentaiko
Sake Flavored

明太子の粕漬け炙り

380 ฿



Parma Ham

パルマハム

420 ฿



This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Appetizers とりあえず

Cucumber &
Yam Potato
with Ume &
Bonito Flavor

きゅうりと長芋の
梅かつお和え

250 ¥



Blue Cheese with
Jungle Honey

ブルーチーズ
ジャングル蜂蜜かけ

180 ¥



Cucumber
with 3 kind of dips

もろきゅうと3種のディップ

100 ¥



Tofu with Spicy
Minced Pork

ピリ辛肉味噌ヤッコ

220 ¥



Pickled Radish

寿司屋のたくあん

130 ¥



Homemade Bread

天然酵母パン

50 ¥



Pickled Celery

セロリぬか漬け

90 ¥



"Tai" Sea Bream
Guts Anchovy

鯛の塩辛

280 ¥



Grilled Edamame
Beans

焼き枝豆

100 ¥



Salted "Hoya"
Sea Squirts

ホヤの塩辛

250 ¥



Cold Tofu

冷奴

80 ¥



Nepal Croquet

ネパール風コロッケ

100 ¥



2015年のネパール大震災を期に継続している
学校建設のためのドネーションメニューです。
現金をお願いします。

Salad サラダ



Tofu Salad

豆腐サラダ
260 ฿



**"Shabu Shabu"
Pork Salad**

豚しゃぶサラダ
290 ฿



**Ramen Salad
"Hiyashi Chuka"**

ラーメンサラダ
(冷やし中華風)
320 ฿

**Octopus, Celery
& Orange Salad**

タコ・セロリ
オレンジのサラダ
420 ฿



**Chicken Fillet
& Rocket Salad**

鶏ササミと
ルッコラのサラダ
350 ฿



Macaroni Salad

マカロニサラダ
80 ฿



Sashimi お刺身

"Uni"
Sea Urchin

雲丹
420 ₮



"Madai"
Sea Bream

真鯛
320 ₮



"Shima Aji"
Striped Jack

縞鯨
380 ₮



"Shiro Ebi"
Glass Shrimp

白エビ
420 ₮



"Mizutako"
Octopus

水ダコ
380 ₮



"Kohada"

小肌
380 ₮



This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Sashimi お刺身



Sashimi Assortment

旬のお刺身盛り合わせ

*Serving size can be adjust according to number of person.

*人数とお好みに合わせてお造りします。
スタッフにお尋ねください。

"Maguro" Bluefin Tuna

本マグロ



Akami
赤身
450 B

Chutoro
中トロ
520 B

Otoro
大トロ
550 B

Minced Tuna
with Japanese Leek
Served with
Nori Seaweed

本マグロ ねぎとろ
焼き海苔付
350 B



Premium Tasmanian Salmon

サーモン (タスマニア産)
280 B



"Hotate" Scallop

ホタテ
400 B



This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Sushi お寿司



"Uni"
Sea Urchin Sushi

ウニの軍艦
450 ₮



Mixed "Chirashi"
Sushi Bowl

特選!海の宝石箱
バラちらし
850 ₮



**Minced Tuna &
Pickled Radish Roll**

トロタク巻
420 ₮



Salmon Sushi Bowl

サーモンのちらし寿司
450 ₮



**Grilled Eel and
Cucumber Roll**

うなきゅう巻
380 ₮



"Kohada" Sushi

小肌にぎり
280 ₮



"Ikura"
Salmon Roe Sushi

イクラの軍艦
380 ₮

Sushi お寿司

Fresh Tuna Roll "Tekka Maki"



鉄火巻
420 ฿

Dragon Roll (Prawn Tempura, Shrimp Roe & Avocado)



ドラゴンロール
350 ฿

Natto Roll



納豆巻
160 ฿

California Roll (Prawn, Avocado, Cucumber, Kanikama & Shrimp Roe)



カリフォルニアロール
320 ฿

Yama Gobo Roll



山ごぼう巻
130 ฿

Salmon & Avocado Roll



サーモン
アボカドロール
360 ฿

Pickled Plum & Cucumber Roll



梅きゅう巻
150 ฿

Fresh Salmon Roll



サーモン巻
280 ฿

This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Cold Plates 冷菜

Shop Made Smoked
Tasmanian Salmon
with Rocket Salad



自家製 タスマニア産
スモークサーモン
ルッコラサラダ添え

580 ¥

Seared Tuna Ponzu

中トロ炙りポン酢
580 ¥



Fresh Japanese Oyster



日本産 生牡蠣

Market Price**
Please ask our staff

"Madai"
Seabream Carpaccio



真鯛のカルパッチョ
520 ¥

Seared Beef
Tenderloin Sashimi

牛ヒレ肉のタタキ
580 ¥



Maguro Natto

マグロ納豆
380 ¥



Mix Pickled
Vegetables

漬け物の盛り合わせ
180 ¥



Burrata Cheese
Caprese

ブラータチーズ
のカプレーゼ
450 ¥



This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Hot Plates ほっとプレート



**"Madai" Seabream
Acqua Pazza**

真鯛のアクアパッツァ
780 ¥



Grilled Salmon Belly

サーモンのハラス焼
350 ¥



**Pan-Fried Scallop
with Butter
& Soy Sauce**

ホタテの
バター醤油焼
450 ¥

**Grilled Oyster
Hokkaido Style**

牡蠣の松前焼
360 ¥



**Pan-Fried Squid &
Japanese Leek
with Butter &
Soy Sauce**

イカと長ネギのバター炒め
260 ¥



**Shrimp &
Macaroni Gratin**

エビグラタン
380 ¥

**Oyster "Ajillo"
Cooked in Garlic Oil
Served with
Homemade Bread**

牡蠣の"アヒージョ"
にんにくオイル煮
(天然酵母パン付)

420 ¥



**Seared Hokkaido
Octopus
Galician Style**

水ダコの炙りガリシア風
390 ¥

**Shrimp "Ajillo"
Cooked in Garlic Oil
Served with
Homemade Bread**

海老の"アヒージョ"
にんにくオイル煮
(天然酵母パン付)

320 ¥



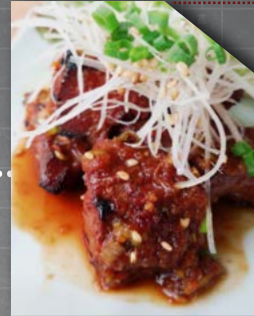
Hot Plates ほっとプレート

Beef Tenderloin "Tagliata" Italian Steak



牛ヒレ肉のタリアータ
(イタリア風ステーキ)

780 ¥



Spicy BBQ Beef Tenderloin

牛ヒレ肉のピリ辛焼肉

380 ¥

Roasted Duck Breast "Chashu" with Prickly Ash



炙り鴨チャーシュー
粒山椒添え

350 ¥



Grilled Beef Tongue

厚切り牛タンねぎ塩焼

350 ¥

Hamburg Steak Simmered in Demi-Glace Sauce



デミグラスソースの
煮込みハンバーグ

320 ¥

Topping Cheese
チーストッピング

+30 ¥



Stewed Beef with Egg

牛すじ玉子とじ

320 ¥

"Gyoza" Pot Sticker (6pcs)



手づくり焼き餃子

140 ¥



Pork Chashu & Mozzarella Omlet

チャーシューと
モッツアレラの
とん平焼き

280 ¥

This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Hot Plates ほっとプレート

**Simmered Beef Tongue with
Tomato Grilled with Cheese**



牛タントマト煮込み
のチーズ焼
320 ¥

Tokachi Beef Sukiyaki



十勝牛すき焼
陶板仕立て
1200 ¥

Additional Beef
お肉の追加
950 ¥

**Grilled Chicken Neck
with Yuzu pepper**



鶏セセリのネギ塩焼
柚子胡椒添え
250 ¥

**Tofu Hot Pot
with Kombu Broth**



昆布だし 土鍋湯豆腐
320 ¥

**Grilled Whole Camembert
Cheese served with
Homemade Bread**



丸ごと
焼きカマンベール
天然酵母パン付
420 ¥

BBQ Kurobuta Pork Liver



黒豚レバー焼
180 ¥

**Baked Potato with
Mentaiko &
Sour Cream Sauce**

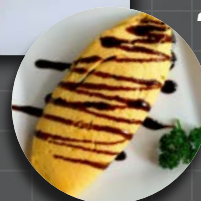


じゃがいもと明太子の
サワークリームソース
120 ¥

**Cheese & Mushroom
Omlet with Balsamic
Cream**



キノコとチーズのオムレツ
バルサミコクリームソース
250 ¥



This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Deep Fried Plates

揚げもの



Deep Fried
Oyster with
Bread Crumbs

カキフライ
390 ฿



Prawn Tempura (2pcs)

えびの天ぷら
380 ฿



"Tori Karaage"
Fried Chicken

鶏の唐揚げ
260 ฿



Asparagus &
Parma Ham
Tempura

生ハムとアスパラの天ぷら
280 ฿



Deep Fried Beef
Tenderloin
Skewer (2pcs)

牛ヒレ肉の串カツ
360 ฿



Sweet Potato
Tempura

日本産さつま芋の天ぷら
180 ฿



Deep Fried
Kurobuta Pork Liver

黒豚レバーの唐揚げ
180 ฿



Sweet White
Corn Tempura

ホワイトコーンのかき揚げ
180 ฿



Salmon &
Mozzarella Cheese
Spring Roll with
Wasabi Honey Dip

サーモンとモッツァレラチーズ
の揚げ春巻き
わさびと蜂蜜のディップ
220 ฿



Fresh Wakame Tempura

三陸産生ワカメ天ぷら
150 ฿

フライドポテト
120 ฿

French Fries

Mushroom Tempura

きのこの天ぷら
220 ฿

Vegetables Tempura

野菜の天ぷら
250 ฿

This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Spaghetti スパゲッティ



Sea Urchin Cream

雲丹クリーム
580 ¥



Sakura Shrimp &
Fresh Japanese
Tomato

生桜海老とフレッシュトマト
480 ¥



Vongole Bianco
with Japanese
Clam

日本産アサリの
ボンゴレビアンコ
450 ¥



Burrata Cheese
Pomodoro

ブラータチーズの
ポモドーロ
520 ¥



Mentaiko Cream
(Spicy Cod Roe)

明太子クリーム
380 ¥



Peperoncino with
Baby Sardine &
Mizuna Leaf

シラスと水菜の
ペペロンチーノ
380 ¥



Smoked Sanma
Pacific Sauri

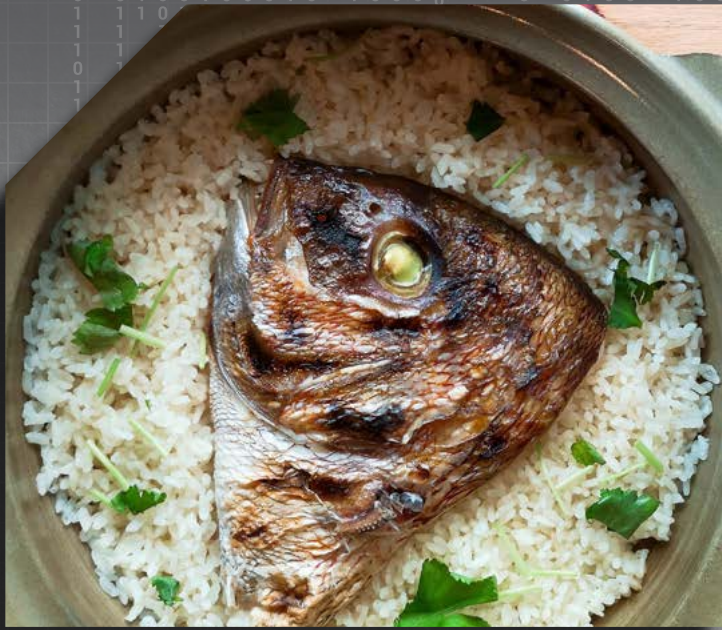
秋刀魚の燻製
400 ¥



Napolitan
Yoshoku Style

昔ながらのナポリタン
320 ¥

Rice & Noodles ご飯 & 麺類



Rice & Sea Bream Cooked in Clay Pot
(for 2-4 persons)

土鍋炊き鯛めし

850 ฿

** This menu takes about 45 minutes.

** 炊き上がりまで45分程かかります。

Additional Topping

鯛めしのトッピング



Uni

ウニ

350 ฿

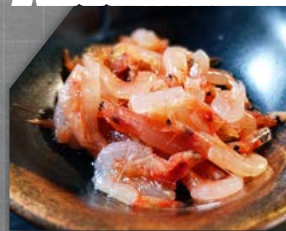


Ikura

イクラ

300 ฿

Recommend



Sakura Ebi

生桜海老

220 ฿



Clam

アサリ

250 ฿

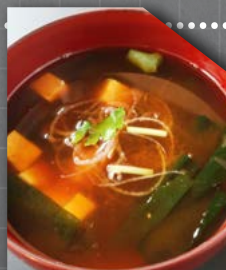
Soup お椀



Miso Soup with
Fresh Water Clam

しじみのお味噌汁

100 ฿



Miso Soup with
Tofu & Seaweed

豆腐とわかめのお味噌汁

60 ฿

Dessert デザート



Shop Made
"Matcha" Green Tea
Ice cream

自家製 抹茶
アイスクリーム

150 ฿

This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Rice & Noodles

ご飯 & 麺類



Grilled Rice Ball
with Sea Urchin

雲丹の焼きおにぎり
320 ¥



BBQ Beef Tenderloin
Bowl

牛ヒレ肉の焼肉丼
450 ¥



Grilled Eel Bowl
"Unadon"

うな丼
750 ¥



Beef Curry Rice

特製ビーフカレーライス
280 ¥
.....
Half ハーフ
150 ¥



Oyster Risotto

牡蠣のリゾット
320 ¥



Cold Udon from Akita

冷製 稲庭うどん
280 ¥



Pan-Fried Noodle
"Yakisoba"

焼きそば
250 ¥



Cold "Soba"
Buckwheat Noodle

もりそば
220 ¥



Pan-Fried
Udon Noodle
(Soy Sauce Flavor)

焼うどん(しょうゆ味)
220 ¥



Mushroom Risotto

キノコのリゾット
260 ¥

Steamed Japanese Rice

ライス
30 ¥

Sushi Rice

酢飯
40 ¥

This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Drinks

お飲み物

Beer

ビール

SAPPORO ★ DRAFT

サッポロ ★ 生

180 ¥

Apple-Beer

アップルビール(サッポロ生使用) 200 ¥

Shandy Gaff (Beer + Ginger Ale)

シャンディガフ

220 ¥

Shochu

焼酎

【Sweet Potato】 芋

AKAZARU

赤猿

900 ml

Bottle 2,000 ¥ / Glass 220 ¥

KIZARU

黄猿

900 ml

Bottle 2,000 ¥ / Glass 220 ¥

KURO-ISA-NISHIKI

黒伊佐錦

Glass 180 ¥

TEKKAN

鉄幹

900 ml

Bottle 1,800 ¥

【Barley】 麦

HAKATA no HANA Kuro-Koji

博多の華 黒麹

Glass 180 ¥

Shirozaru

白猿

Bottle 2,000 ¥ / Glass 220 ¥

Whisky

ウィスキー

Suntory KAKU Whisky with Ice, Water or Soda

サントリー 角 ロック・水割り・ソーダ割り

Bottle 700 ml 1,700 ¥ / Glass 160 ¥

Bourbon Hi Ball with Orange peel

バーボンハイボール オレンジピール入り

Glass 180 ¥

Homemade Ginger Hi-Ball

自家製ジンジャーハイボール

Glass 180 ¥

House Wine

ハウスワイン

Red/White

Glass 260 ¥

Shochu Cocktail

酎ハイ

Shop Made Lemon Sour ※ Recommend

自家製レモンサワー

200 ¥

Aomori Apple Sour

青森リンゴサワー

180 ¥

Hokkaido Melon Sour

北海道メロンサワー

180 ¥

Gyokuro Green Tea Hi

玉露ハイ

180 ¥

Oolong Hi

ウーロンハイ

140 ¥

Japanese Fruit Liquor

果実酒

Umeshu (Komasa) bitter

小正 梅酒(鹿児島)

250 ¥

Umeshu (Suminoi) sweet

住乃井 梅酒(新潟)

220 ¥

YUZU shu (Japanese Citron)

ゆず酒<小正>

280 ¥

Frozen Umeshu(for 2 glasses)

凍結梅酒(2グラス)

520 ¥

This price is subjected to service charge 6% and VAT 7%
サービス料6%, 消費税7%別途頂戴致します。

Drinks

お飲み物

Juice

ジュース

オレンジジュース

Orange Juice 60 ¥

パッションフルーツジュース

Passionfruit Juice 80 ¥

トマトジュース

Tomato Juice 80 ¥

Tea

お茶

ウーロン茶

Oolong Tea 100 ¥

冷たい緑茶 (おかわり自由)

Iced Green Tea (Free Refill) 100 ¥

温かい緑茶 (急須入り)

Hot Green Tea (by the Pot) 50 ¥

特選玉露冷茶

Premium Gyokuro Cold Green Tea 120 ¥

Mixer

ミキサー

ソーダ

Soda 30 ¥

レモン

Lemon (12 pcs.) 60 ¥

氷 (小/大)

Ice (Small/Large) 30 / 50 ¥

Soda

ソーダ類

自家製ジンジャーエール

Homemade Ginger Ale 120 ¥

コカコーラ

Coca Cola 60 ¥

コークゼロ

Coke-Zero 60 ¥

ソーダレモン

Soda + Lemon 40 ¥

北海道メロンソーダ (ノンアルコール)

Hokkaido Melon Soda (Non Alq) 100 ¥

アップルソーダ (ノンアルコール)

Apple Soda (Non Alq) 100 ¥

Water

お水

日本のミネラルウォーター

Mineral Water from Japan 60 ¥

ペリエ

Perrier 330ml/750ml 120/220 ¥

Corkage Charge

持込み料金

~750ml

500 ¥

750ml ~ 1800ml

1,000 ¥