

B1F (鮭フロア メニュー)

まず			
濃いしじみのスープ	島根 宍道湖	1 個	500

とりあえず

生牡蠣	陸前高田	1 個	1000
-----	------	-----	------

ちょこっとつまみ

甘い厚焼き玉子			500
苺の白和え			700
そら豆の塩茹で			800
ホタルイカの生姜醤油			900
いくらの茶碗蒸し	1		900
白バイ貝の旨煮			1000
子持ちヤリイカ煮			1000
甘エビのシャンパン漬け			1000
イワシとガリの海苔巻き			1300
水ダコのナムル			1300
蒸しアワビの肝ソース掛け			2000
あん肝スペシャル			2400

刺身

二種盛り合わせ			2600
三種盛り合わせ			3700
四種盛り合わせ			4600
五種盛り合わせ			5400

あったかいつまみ

アスパラガスの天ぷら	1 本	500
海老パン揚げ		600
ホタテの天ぷら	1	1000
カキフライ	1 個	1000
天然大はまぐりパン粉揚げ	1 個	1200
キスの天ぷら		1800

焼きもの

いかゲソの串焼き	1 本	600
ホタテの磯辺焼き	1 個	1000
天然大はまぐり焼き	1 個	1200
サワラの塩焼き		1800
カマスの塩焼き		2200

水炊き

薩摩地鶏		1200
九条ネギ		400
赤軸ほうれん草		400
イワシ黒はんぺん		400
あごちくわ		400
浮かし揚げ		400
鶏つくね		500
たけのこ		700

いちおし

TKGC	1 個	1500
トリュフ稲荷	1 個	1200

トリュフ稲荷お土産 3 個から承ります。

おまかせ

(女性用)

先付け・前菜 4 種

揚物・含ませ煮

にぎり 5 貫・TKGC

お椀・デザート

7000

おまかせ

前菜 4 種

焼物・揚物・含ませ煮

にぎり 8 貫・巻物

お椀

10000

おまかせスペシャル

「本日のいいところすべて出します」

先付け・前菜 4 種

揚げ物・含ませ煮

茶碗蒸し・焼き物

鮭 8 種・TKGC

お椀

13000

*「おまかせ (女性用)」は女性グループ限定の特別コースです
メニューは消費税別の金額になっております

1F (鉄板焼フロア メニュー)

おすすめ

焼き芋	500
生牡蠣 陸前高田 1個	1000
シビレとネギのキンピラ	1200
のれそれとゴルゴンゾーラの茶碗蒸し	1400
出汁巻きトリュフ	1400
京鴨とアボカドの焼き浸し	1500
金目鯛と春野菜の白味噌パツァ	2500
あん肝の照り焼き	2600

ちょこっとつまみ

ローストナッツ	500
いちごの白和え	700
そら豆塩茹で	800
ホタルイカの沖漬け	900
のれそれポン酢	900
子持ちヤリイカ煮	1000
生野菜とトマト味噌	1400
内モモのローストビーフ	1800

刺身

二種盛り合わせ	2600
三種盛り合わせ	3700
四種盛り合わせ	4600
五種盛り合わせ	5400

Free Wi-Fi

ID : eat1F

Pass : 68042233

焼き ～野菜～

エリンギ	500
ズッキーニ	500
長ナス	500
新玉ねぎ	600
アボカド	600
ヤングコーン	600
アスパラ 2種	1500

～魚貝～

牡蠣 1個	1000
ホタテ 1個	1000
車海老 1本	1300
本日の焼き魚	ask

～肉～

たて切り牛たんステーキ	2800
黒毛和牛ミスジステーキ	3200
黒毛和牛リブコース	3600
西郷どん牛ヒレステーキ	5800

食事

銀シャリいくらのおせ	1600
竹の子とふきの炊き込み	2000
しじみの赤出汁	800
漬物	400

♂の一品

カモ焼きそば	1800
--------	------

デザート

いちご	800
自家製ソルベ	600

おつまみ

前菜 4品
刺身
焼野菜
旬の一皿
白味噌パツァ
牛タンステーキ
(ミスジに変更+500、ヒレに変更+1500)

6000

おまかせ

前菜 2種
刺身
白味噌パツァ
牛たん
旬の一皿
箸休め
ミスジステーキ
(ヒレに変更+1000)
銀シャリイクラ or 竹の子ご飯
味噌汁・漬物
デザート

8000

メニューは消費税別の金額になっております

サービス料 5%頂戴しております

B1F (Sushi Floor Menu)

Fast

Clam Clear Soup	1cup	500
Fresh Oyster	1piece	1000

Appetizers

Sweet thick omelet		500
Whale skins with ponzu vinegar		500
Strawberry with Sweeten Tofu Sauce		700
Boiled Horsebeans		800
Squid with Ginger soy sauce		900
Steamed egg custard with Salmon roe	1cup	900
Braised Whelk		1000
Simmered Squid		1000
Sweet Shrimp in Champagne and Pickles		1000
Roll Sushi of Sardine and Ginger		1300
Namui Dish Octopus		1300
Whirlpool Herring Roe		1500
Monkfish liver		2400

Sashimi-raw fish

2kinds of fishes 4 pieaces each		2600
3kinds of fishes 4 pieaces each		3700
4kinds of fishes 4 pieaces each		4600
5kinds of fishes 4 pieaces each		5400

Hot Appetizers

Tempura of Asparagus	1piec	500
Deep fried Shrimp Bread		600
Tempura of Scallop	1piec	1000
Deep fried Oyster	1piec	1000
Deep fried“Hamaguri”Clam	1piec	1200
Tempura of Sillago		1800

Charcoal Grilled

Charcoal Grilled Squid legs	1piec	600
Grilled Scallop with seaweed	1piec	1000
Charcoal Grilled “Hamaguri”Clam	1piec	1200
Charcoal Grilled Spanish mackerel		1800
Charcoal Grilled Barracuda		2200

“Mizutaki” an unthickened stew of chicken

Satuma Chicken		1200
White leek		400
Spinach		400
“Chikuwa”Fish paste		400
Sardine Black Halves		400
Deep fried Tofu		400
“Tsukune ”Chicken Meatballs		500
Bamboo shoot		700

Recommended menu

TKGC		1500
Inari Sushi with Truffle	1piec	1200
Take away Inari Sushi with Truffle	3piece	3600

OMAKASE COURSE

Appetizers
Charcoal Grilled
Hot Appetizers
Hot Pot simmered in fish and seaweed stock
Sushi 8pieces
Roll sushi
Soup
10000

OMAKASE SPECIAL COURSE

We can eat Todays delicious things. !!
Appetizers 9kinds
Nigiri Sushi 9pieces
Soup
13000

OMAKASE LADYS COURSE

Appetizers
Combination Plate
Hot Appetizers
Hot Pot simmered in fish and seaweed stock
Sushi 5piece
TKGC
Soup
desert
7000

“Omakase Lady~s” is Lady~s only original plan.

The menu is the price of tax-excluded

1F (Teppan Floor Menu)

Recommendations

Grilled Potato	500
Fresh Oyster 1piec	1000
Sweetbread and leek saute soy sauce	1200
Japanese Omelet with Truffle	1400
Soak baked Duck and Avocado	1500
Snapper miso acqua pazza	2500
Monkfish liver TERIYAKI	2600

Appetizers

Roast Nuts	500
Strawberry with Sweeten Tofu Sauce	700
Boiled Broad Beans	800
Marinated on the spot Squid	900
Simmered Squid	1000
Fresh Vegetables with Tomatomiso	1400
Roast Beef	1800

Sashimi-raw fish

2kinds of fishes 4 pieces each	2600
3kinds of fishes 4 pieces each	3700
4kinds of fishes 4 pieces each	4600
5kinds of fishes 4 pieces each	5400

Free Wi-Fi

ID : eat1F Pass : 68042233

Grilled Vegetables

King oyster mushroom	500
Egg plant	500
Zucchini	500
Onion	600
Avocado	600
Baby Corn	600
Asparagus	1500

Grilled Seafood

Oyster 1piec	1000
Scallop 1piec	1000
Prawn	1300

Grilled Beef

Ox Tongue 100g	2800
Inner thigh 100g	2800
Muscle 100g	3200
Tenderloin 100g	5800

Rice and side menu

Freshly cooked rice and Salmon roe (Ikra)	1600
Seasoned rice with butterbur and bamboo	2000
Clam miso soup	800
Pickles	400

Finish off

Kamo Soba	1800
-----------	------

Dessert

Today's fresh Fruit 1dish	800
Lemon Sherbet 1dish	600

OTSUMAMI COURSE

Appetizers four kinds
Sashimi
Grilled Vegetables
One Dish of a Season
Snapper miso acqua pazza
Ox Tongue
(Muscle+500、Tenderloin+1500)

6000

OMAKASE COURSE

Appetizers two kinds
Sashimi
Miso pazza
Ox Tongue
Grilled Vegetable
Side dish
Top Blade Muscle
(Tenderloin+1000)

Rice and Salmon roe or Seasoned rice with bamboo

Clam miso soup and Pickles
Dessert

8000

The menu is the price of tax-excluded