



消費税・サービス料を含みます。

アレルギーについてはスタッフへお尋ねください。

お車でご来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

お米は国産米を使用しております。

Consumption tax and service charge included.

Please ask the staff about allergen.

We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

We use domestically produced rice

海皇コース KAIO JPY 13,000

先付け3種 モズク鰹出汁、うりずん豆の白和え、ニガナピーナッツ和え

Japanese Appetizer / Mozuku Seaweed with Katsuobushi(Bonito Dashi), Tofu White Dressing with Winged Beans,
Nigana (Bitter Greens) with Peanut Dressing

前菜 浅利の冷やし汁

Japanese Appetizer / Chilled Asari Clam Soup

握り 本マグロ赤身、小肌、生鯖

Nigiri / Akami(Bluefin Tuna), Kohada (Gizzard Shad), Saba (Mackerel)

お造り 白身（スズキ）、貝（青柳）

Sashimi / Sea Bass,Trough Shell

焼き物 銀鱈の味噌麹焼き

Grilled dish / Black Cod Grilled with Miso Koji

小鍋 しゃぶしゃぶ 金目鯛、水菜、ワカメ

Individual Shabu-Shabu Hot Pot / Kinmedai (Japanese splendid alfonsino), Mizuna Greens and Wakame Seaweed

握り 本マグロ中トロ、赤貝、鰯、車海老、穴子、玉子焼き

Nigiri / Chutoro(Medium Fatty Tuna), Akagai(Ark shell clam), Aji(Japanese horse mackerel),
Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn),Anago(Conger Eel),Tamago(Japanese Rolled Omelette)

べの手巻 削りたて鰹節

Ending Hand Roll / Freshly Shaved Katsuobushi (Bonito Flakes)

甘味 沖縄ぜんざい、アイス、フルーツ添え

Dessert / Okinawan Zenzai with Ice Cream and Fruits

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

海神コース WATATUMI JPY 15,000

先付け5種 モズク鰹出汁、うりずん豆の白和え、ニガナピーナッツ和え、蛸の柔らか煮、さつま揚げ
Japanese Appetizer / Mozuku Seaweed with Katsuobushi(Bonito Dashi), Tofu White Dressing with Uiruzu Beans,
Nigana(Bitter Greens) with Peanut Dressing, Simmered Octopus, Satsuma Age(Deep Fried Fish Cake)

前菜 浅利の冷やし汁
Japanese Appetizer / Chilled Asari Clam Soup

握り 本マグロ赤身、小肌
Nigiri / Akami(Bluefin Tuna), Kohada (Gizzard Shad)

お造り 白身（スズキ）、貝（青柳）
Sashimi / Sea bass,Trough Shell

焼き物 銀鱈の西京焼き
Grilled dish / Grilled Black Cod with Saikyo Miso

握り 本マグロ中トロ、赤貝、生トリ貝
Nigiri / Chutoro(Medium Fatty Bluefin Tuna), Akagai(Ark shell clam), Raw Torigai (Japanese Cockle)

小鍋 しゃぶしゃぶ 鰻、水菜、ワカメ
Individual Shabu-Shabu Hot Pot / Hamo (Pike Conger), Mizuna Greens and Wakame Seaweed

握り 車海老、雲丹、穴子、玉子焼き
Nigiri / Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn), Anago(Conger Eel) ,
Uni(Sea Urchin),Tamago(Japanese Rolled Omelette)

べの手巻 削りたて鰹節
Ending Hand Roll / Freshly Shaved Katsuobushi (Bonito Flakes)

甘味 沖縄ぜんざい、アイス、フルーツ添え
Dessert / Okinawan Zenzai with Ice Cream and Fruits

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

琉海コース RYUKAI JPY 20,000

先付け5種 モズク鰹出汁、うりずん豆の白和え、ニガナピーナッツ和え、蛸の柔らか煮、さつま揚げ
Japanese Appetizer / Mozuku Seaweed with Katsuobushi(Bonito Dashi), Tofu White Dressing with Uiruzu Beans,
Nigana (Bitter Greens) with Peanut Dressing, Simmered Octopus, Satsuma Age (Deep-Fried Fish Cake)

前菜 浅利の冷やし汁
Japanese appetizer / Chilled Asari Clam Soup

握り 本マグロ赤身、小肌
Nigiri / Akami(Bluefin Tuna) , Kohada (Gizzard Shad)

お造り 白身（スズキ）、青柳 シャコ貝、毛蟹
Sashimi / White Fish,Trough Shell,Giant Clam,Horsehair Crab

焼き物 銀鱈の西京焼き
Grilled dish / Grilled Black Cod with Saikyo Miso

握り 本マグロ中トロ、白身、鮑
Nigiri / Chutoro(Medium Fatty Bluefin Tuna), Shiromi(White Fish), Awabi(Abalone)

小鍋 しゃぶしゃぶ 鰻、水菜、松茸
Individual Shabu-Shabu Hot Pot / Hamo (Pike Conger), Mizuna Greens and Wakame Seaweed

握り 車海老、雲丹、穴子、玉子焼き
Nigiri / Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn), Uni(Sea Urchin), Anago(Conger Eel)
Tamago(Japanese Rolled Omelette)

べの手巻 削りたて鰹節、赤出汁
Ending Hand Roll / Freshly Shaved Katsuobushi (Bonito Flakes), Red Miso Soup

甘味 季節の水菓子
Dessert / Seasonal Dessert

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

握り10貫コース NIGIRI 10pc JPY 6,000

マグロ中トロ
Chutoro(Medium Fatty Tuna)

鰹
Katsuo(Bonito)

マグロ（赤身）
Akami(Tuna)

穴子
Anago (Conger Eel)

白身
White Fish

数の子
Kazunoko(Herring Roe)

小肌
Kohada (Gizzard Shad)

椀物 赤出汁
Red Miso Soup

烏賊
Ika(Squid)

玉子焼き
Tamago(Japanese Rolled Omelette)

甘海老
Amaebi(Sweet Shrimp)

鰯
Aji(Horse Mackerel)

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

握り15貫コース NIGIRI 15pc JPY 9,000

マグロ中トロ

Chutoro(Tuna (Medium Fatty Tuna))

マグロ (赤身)

Akami(Tuna)

白身

White Fish

小肌

Kohada (Gizzard Shad)

烏賊

Ika(Squid)

鰯

Aji(Horse Mackerel)

鰹

Katsuo(Bonito)

穴子

Anago (Conger Eel)

数の子

Kazunoko(Herring Roe)

鯖

Saba(Mackerel)

赤貝

Akagai (Ark shell clam)

赤貝ひも

Akagai Himo(Ark Shell Siphon)

車海老

Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn)

雲丹

Uni(Sea Urchin)

甘海老

Ama Ebi(Sweet Shrimp)

玉子焼き

Tamago(Japanese Rolled Omelette)

味噌汁

Red Miso Soup

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

握り NIGIRI

マグロ（赤身） JPY 600
Akami(Tuna)

マグロ中トロ JPY 1,200
ChutoroTuna (Medium Fatty Tuna)

マグロ大トロ 時価
Otoro(Premium Fatty Tuna) Market Price

白身 JPY 600
White Fish

小肌 JPY 600
Kohada (Gizzard Shad)

穴子 JPY 1,000
Anago(Conger Eel)

車海老 JPY 800
Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn)

玉子焼き JPY 600
Tamago(Japanese Rolled Omelette)

お造り SASHIMI

刺身 時価
Sashimi Market Price

刺身盛合せ 時価
Premium Assorted Sashimi Market Price

一品料理 À la Carte

島らっきょう JPY 1,000
Shima Rakkyo(Okinawan Shallot)

もずく酢 JPY 800
Mozuku Su(Mozuku Seaweed with Vinegar)

海ぶどう JPY 800
Umibudo(Sea Grapes)

豆腐餛 JPY 1,200
Tofuyo (Okinawan Fermented Tofu)

茶碗蒸し 時価
Chawanmushi
(Savory Steamed Egg Custard) Market Price

椀物 赤出汁 JPY 600
Red Miso Soup

焼き魚 時価
Grilled Fish Market Price

甘味 JPY 1,000
Dessert

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.