

# 会席和膳

# コース料理



日本料理コース

【和み】

NAGOMI

.....\$50.00

- 小鉢
- お刺身盛り合わせ
- 季節の玉子蒸し
- 銀鱈の味噌焼き
- 彩り和サラダ
- 天婦羅盛り合わせ
- ご飯とお味噌汁
- お好みアイスクリーム

寿司コース

【彩り】IRODORI

.....\$60.00

- 小鉢
- 本日のお刺身
- 小鍋料理
- 天婦羅盛り合わせ
- 彩り和サラダ
- お寿司盛り合わせとお味噌汁
- お好みアイスクリーム

しゃぶしゃぶ  
すき焼きコース

【宴】UTAGE

.....\$50.00

- 小鉢
- 本日のお刺身
- 季時の逸品
- しゃぶしゃぶ、又は、すき焼き
- ご飯とお味噌汁
- お好みアイスクリーム

牛南部皿焼コース

【響】HIBIKI

.....\$70.00

- 小鉢
- 特選刺身盛り合わせ
- 季時の逸品
- 揚物
- 彩り和サラダ
- US黒毛牛フィレ南部皿焼き
- ご飯とお味噌汁
- お好みアイスクリーム

# 夕食和膳セット

- 和風ステーキ御膳 32.00
- お刺身と天麩羅御膳 33.00
- お刺身とうなぎ蒲焼き御膳 34.00
- しゃぶしゃぶ御膳 34.00
- すき焼き御膳 34.00

小鉢・彩り和サラダ・ライスセット付き



# 前菜



茹でたて枝豆	4.50
青菜と油揚げの煮浸し	6.00
浅蜷ときのこの酒蒸し	10.00
もずくと若芽のとろろ掛け	7.00
アヒポキ まぐろの和え物ハワイアンスタイル	10.00
酢の物盛り合せ	15.00
まぐろの山芋掛け	10.00
炙り牛肉刺身ハワイオニオン添え	12.00
ハワイの海草と長芋和え	6.00
おしんこ盛り合せ	8.00
生雲丹とろろ掛け	12.00
子持ち昆布	8.00
焼き茄子たっぷり胡麻まぶし	6.00

## ハワイの新鮮野菜サラダ

彩りグリーンサラダ	6.00
完熟トマトとハワイオニオンのサラダ	8.00
海の幸サラダ	14.00
手作り豆腐サラダ	10.00



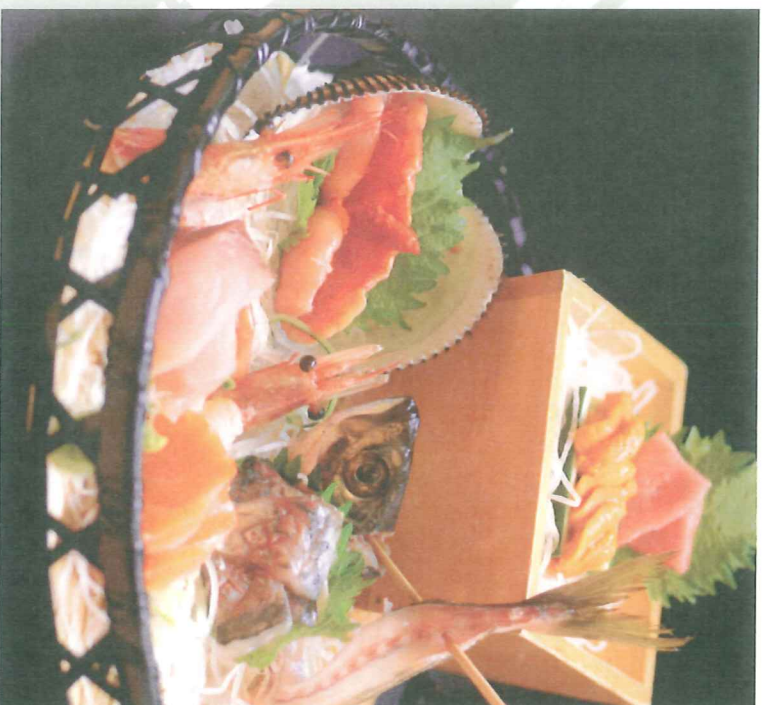
## サラダ

# 豆腐料理

## ハワイで作った美味しいお豆腐

冷しすくい豆腐	7.00
厚揚げ豆腐おろし焼き	7.00
揚げ豆腐きのこと餡かけ	8.00
白身魚と温豆腐鍋	16.00





# お刺身

お刺身3種盛り合せ	16.00
お刺身5種盛り合せ	36.00
シエフスペシャル刺身盛り合せ	56.00

ハワイ産小殻活あわび	29.00
活ロブスター姿造り	49.00
白身魚の薄造り	16.00
シアトル産大きなミル貝	20.00
ハワイ産メバチまぐろ	赤身 18.00
ハワイ産メバチまぐろ	中トロ 28.00

# ロール寿司

レインボーロール	18.00
カリフォルニアロール	10.00
フィラデルフィアロール	14.00
サーモンスキンロール	8.00
スパイダーロール	10.00
大海老天婦羅ロール	10.00
スパイシーツナロール	10.00



# 山海料理



ぶりぶり海老しんじょ揚げ

10.00

海の幸茶碗蒸し蟹葛あん

9.00

若鶏の唐揚げ

9.00

若鶏の柚子コショウ焼又は照焼き

9.00

銀鱈味噌焼き

12.00

帆立ときのこのバター焼き

13.00

はまちの塩焼又は照焼き

14.00

鰻の蒲焼き

12.00

フオアグラの照焼き

22.00

US黒毛牛ステーキ胡麻風味

22.00

US黒毛牛フィレ肉南部皿ステーキ

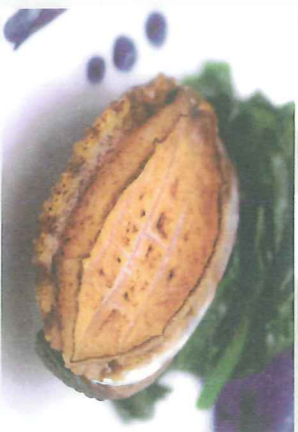
26.00

ハワイ産小殻活あわびの鉄板焼き

29.00

活ロブスター鉄板焼き

49.00



## 天麩羅

体にやさしいキャノーラ油使用

大海老と野菜の天婦羅盛り合せ 14.00

野菜の天婦羅盛り合わせ 9.00

海の幸と牛蒡のつまみ揚げ 12.00

ハワイ産紅芋の丸揚げ 7.00

グリーンアスパラの薄衣揚げ 7.00





- お茶漬け各種(梅、鮭、山椒昆布) 7.50
- 稲庭うどん(温・冷) 7.50
- ゴヤだし茶漬け(まぐろ又白身魚) 9.00
- まぐろ漬けとろろ丼 10.00

# 麺・飯

# 甘味

- 懐かしクリームあんみつ 4.00
- 黒胡麻プリン 4.00
- コーヒージェリー 4.00
- 天ぷらアイスクリーム 4.00
- アイスクリーム各種 3.00
- 旬の果物 6.00

