



Plum & Cucumber
梅きゅう
180



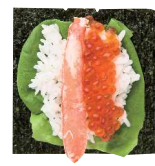
Natto & Cod Roe
納豆明太
220



Toro & Takuan
とろたく
280



Prime Toro & Cod Roe
上とろ明太
450



Salmon Roe & Crab
カニいくら
550



Plum & Yam
長芋梅
180



Omelette
たまご
180



Spicy Tuna
スパイシーツナ
280



Nori Wasabi
海苔わさび
180



Sea Urchin
うに
550



Yam & Cod Roe
長芋明太
180



Omelette & Nori
海苔たまご
220



Salmon & Avocado
サーモンアボカド
280



Stewed Beef
牛しぐれ
280



Sea Urchin & Prime Toro
うに上とろ
650



Boiled Whitebait
釜揚げしらす
180



Omelette & Cod Roe
明太たまご
220



Crab & Avocado
カニアボカド
400



Salmon Roe
いくら
350



Sea Urchin & Stewed Beef
うに牛しぐれ
650



Natto
納豆
180



Toro & Avocado
とろアボカド
280



Prime Toro
上とろ鉄火
450



Salmon Roe & Salmon
サーモンいくら
450



Sea Urchin & Salmon Roe
うにいくら
650

LOW-CARB
CAULIFLOWER RICE

低糖質カリフラワーライス

+30yen



Vitamin C and potassium cauliflower rice option is available instead of regular white rice.

お米の代わりにカリフラワーを使用した低糖質の“カリフラワーライス”。栄養価に優れ、ビタミンC、カリウムなどの含有量が秀でています。

※カリフラワーに100gあたりに含まれる糖質は1.9g。同じ量の白米の糖質が35.8gなので、約20分の1(文科省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」を基に算出)。



As a result of thoroughly sticking to the texture and flavor of seaweed, we have been using “Kontobi” of a long-established store: “Maruyama Nori-ten” founded 160 years ago. Its features are the mellow taste, and flavor, and light chewiness. Please, enjoy the texture of “Ariake Nori” with a crispy and extravagant flavor. In addition, we also have a Boston lettuce between “Nori” and “Shari” in order to keep the texture of crispy seaweed even a little more longer.

海苔の食感、風味に徹底的にこだわった結果、創業160年の老舗、丸山海苔店の「こんとび」を使用しております。青さが混ざっており、自然な香りと味わい、軽い歯ざわりが特徴です。バリツとして歯切れのよい、野趣あふれる味わいの有明産海苔の食感をお楽しみください。また、少しでも長くバリバリの海苔の食感を味わっていただくため海苔とシャリの間にサラダ菜を挟んでいます。