

Beer 麦酒



Asahi Draft Beer
アサヒ生ビール

Glass 550 (税込 605)



Asahi DRY ZERO (non-alcohol)
アサヒドライゼロ

500 (税込 550)

Cocktails 合わせ酒

Black Nikka Highball

ブラックニッカ ハイボール 450 (税込 495)

Oolong Tea Hai

凍頂烏龍茶割り 450 (税込 495)

Fresh Squeezed Lemon Sour

生搾りレモンサワー 450 (税込 495)

Green Tea Hai

静岡県産 濃い緑茶割り 450 (税込 495)

"Gari Shiso" Sour

ガリ紫蘇サワー 450 (税込 495)

Grilled Fruits Sangria

焼きフルーツのサングリア 700 (税込 770)

"Ramune Sour" Japanese Soda Sour

ラムネサワー 450 (税込 495)

Fruits-shu 果実酒



Kishu Yuzu Ume-shu
紀州ゆず梅酒

60ml 500 (税込 550)



Hououbiden Momo-shu
鳳凰美田 もも酒

60ml 550 (税込 605)

Shochu 焼酎



Hakkaisan(Niigata) Kome
八海山よろしく千萬あるべし
(新潟) 米 60ml 450 (税込 495)



Yamanoka(Fukuoka) Shiso
山の香
(福岡) 紫蘇 60ml 450 (税込 495)



Tomino Hozan(Kagoshima) Imo
富乃宝山 黄麹
(鹿児島) 芋 60ml 550 (税込 605)



Nakanaka(Miyazaki) Mugi
中々
(宮崎) 麦 60ml 500 (税込 550)

Sake 日本酒



Dassai 39 Junmai Dai Ginjo
獺祭 純米大吟醸 三割九分
(山口) 90ml 950 (税込 1,045)
180ml 1,900 (税込 2,090)
720ml 7,600 (税込 8,360)



Echigo de soro Hakkaisan
八海山 越後で候
(新潟) 90ml 400 (税込 440)
180ml 800 (税込 880)
熟成 180ml 800 (税込 880)



Kid
紀土 (和歌山) 90ml 480 (税込 528)
180ml 960 (税込 1,056)



Classic Senkin
クラシック 仙禽 90ml 600 (税込 660)
(栃木) 180ml 1,150 (税込 1,265)

One Cup ワンカップ



Hakkaisan One Cup
八海山 ワンカップ
(新潟) 180ml 650 (税込 715)



Ohmine Cup Junmai
Ohmine Cup 純米酒
(山口) 100ml 650 (税込 715)



Bottle Sake Kuzuryu
九頭竜 純米酒
(福井) 150ml 650 (税込 715)



One Cup Sake Umeichirin
梅一輪 ワンカップ
(千葉) 180ml 650 (税込 715)

Wine ワイン

White

Bodegas Alceño

ボデガス アルセーニョ

品種：Sauvignon Blanc

120ml 420 (税込 462)



Bodegas Alceño SV

ボデガス アルセーニョ SV

品種：Sauvignon Blanc, Verdelho

Bottle 750ml 2,700 (税込 2,970)

Red

Bodegas Alceño

ボデガス アルセーニョ

品種：Grenache

120ml 420 (税込 462)



Bodegas Alceño GMT

ボデガス アルセーニョ GMT

品種：Grenache, Monastrell, Tempranillo

Bottle 750ml 2,700 (税込 2,970)

Sparkling Wine

Privat Organic CAVA Brut Reserva

プリヴァ オーガニック カヴァ

ブリュット リゼルヴァ

Bottle 3,500 (税込 3,850)

★のワインは、グローバルダイニングで限定輸入しているワインです This wine is exclusively imported by Global Dining.

Non-Alcohol ノンアルコール

Cold Summit Oolong Tea

凍頂烏龍茶

400 (税込 440)

Zero Calorie Cola

ゼロカロリー コーラ

400 (税込 440)

Iced Green Tea

静岡県産 緑茶

400 (税込 440)

"Ramune" Japanese Soda

ラムネ

400 (税込 440)

Snacks おつまみ

"Edamame" Boiled Green Soybeans
枝豆

300 (税込 330)

Mixed Cabbage & Salt Kelp
やみつきサラダ

300 (税込 330)

Mixed Squid & Shiso with Yuzukosho
イカと大葉の柚子胡椒あえ

300 (税込 330)

2kind of Japanese Omelet
おつまみ玉子焼き 2 種

300 (税込 330)

Combined Toro & Shark Cartilage with Plum
ねぎとろ梅水晶

300 (税込 330)

Fried Potato Seaweed Salet Flavoe
海苔塩フライドポテト

300 (税込 330)

Taro Salad with black sesame & wasabi sauce
里芋ポテサラ 黒胡麻 & 山葵ソース

300 (税込 330)

"Karaage" Fried Chicken
鶏の唐揚げ

500 (税込 550)

Bowl Dish お椀

Miso Soup
赤だし

200 (税込 220)

Dessert デザート

Iced Cream (Vanilla / Green Tea)
アイス (バニラ・抹茶)

各 300 (税込 各330)

Gonpachi Pudding
権八プリン

530 (税込 583)



Plum & Cucumber

梅きゅう

180 (税込 198)



Omelette

たまご

180 (税込 198)



Cajun Chicken

ケイジャンチキン

280 (税込 308)



Plum & Yam

長芋梅

180 (税込 198)



Nori Wasabi

海苔わさび

180 (税込 198)



Spicy Tuna

スパイシーツナ

280 (税込 308)



Yam & Cod Roe

長芋明太

180 (税込 198)



Omelette & Nori

海苔たまご

220 (税込 242)



Salmon & Avocado

サーモンアボカド

280 (税込 308)



Natto

納豆

180 (税込 198)



Omelette & Cod Roe

明太たまご

220 (税込 242)



Prawn & Avocado

えびアボカド

320 (税込 352)



Natto & Cod Roe

納豆明太

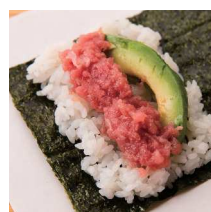
220 (税込 242)



Squid & Shiso

いかしそ

280 (税込 308)



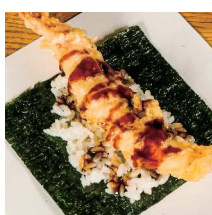
Toro & Avocado

とろアボカド

320 (税込 352)



Toro & Takuan
とろたく
320 (税込 352)



Shrimp Tempura
揚げたて海老天
380 (税込 418)



Salmon Roe
いくら醤油漬け
450 (税込 495)



Stewed Beef
牛しぐれ
350 (税込 385)



Stewed Clam with Fresh Shichimi
生七味と煮あさり
380 (税込 418)



Salmon Roe & Salmon
サーモンいくら
450 (税込 495)



Stewed Beef & Kimchi
牛キムチ
380 (税込 418)



Eel & Cucumber
うなぎゅう
380 (税込 418)



Prime Toro
上とろ鉄火
450 (税込 495)



Stewed Beef & Omelette
牛たま
380 (税込 418)

4 Temaki Set
おすすめ4本セット
900 (税込 990)

Yam & Cod Roe • Salmon & Avocado
Spicy Tuna • Omelette & Nori
長芋明太・サーモンアボカド
スパイシーツナ・海苔たまご



Change!



LOW-CARB CAULIFLOWER RICE
低糖質カリフラワーライス +30 (税込 33)

Nori-Temaki 海苔手巻き



Please enjoy the seaweed hand-rolled a new sense stuck to thoroughly all of the seaweed, and rice, and ingredients.

海苔・シャリ・ネタ、すべてに徹底的にこだわった
新感覚の海苔手巻きをお楽しみください



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

お米のか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。パリッ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、少しでも長くパリパ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。

We use rice produced in California お米はカリフォルニア産米を使用しております