

Beer 麦酒



KIRIN ICHIBAN SHIBORI

キリン 一番搾り

Glass

650 (税込 715)



KIRIN GREEN'S FREE (Non Alcohol)

キリン グリーンスフリー (ノンアルコール)

550 (税込 605)

Cocktails 合わせ酒

Black Nikka Highball

ブラックニッカ ハイボール 500 (税込 550)

Riku Highball

陸ハイボール 600 (税込 660)

Fresh Squeezed Lemon Sour

生搾りレモンサワー 580 (税込 638)

Oolong Tea Hai

烏龍茶割り 540 (税込 594)

"Gari Shiso" Sour

ガリ紫蘇サワー 580 (税込 638)

Green Tea Hai

静岡県産
権八特製緑茶割り 540 (税込 594)

"Ramune Sour" Japanese Soda Sour

ラムネサワー 580 (税込 638)

Grilled Fruits Sangria

焼きフルーツのサングリア 650 (税込 715)

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 桃酒

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)
720ml 5,500 (税込 6,050)

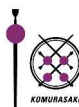


Nakanaka(Miyazaki) Mugi
中々
(宮崎) 麦
60ml 500 (税込 550)
720ml 5,000 (税込 5,500)

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)



Original-Sake"Komurasaki"Noujun Junmai
“小むらさき” 濃醇純米
(福島)
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
(栃木)
90ml 600 (税込 660)
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)



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

Wine ワイン

White

★ Bodegas Alceño
ボデガス アルセーニヨ
品種 : Sauvignon Blanc

120ml 420 (税込 462)

★ Bodegas Alceño SV
ボデガス アルセーニヨ SV
品種 : Sauvignon Blanc, Verdejo

Bottle 750ml 2,700 (税込 2,970)

Red

★ Bodegas Alceño
ボデガス アルセーニヨ
品種 : Grenache

120ml 420 (税込 462)

★ Bodegas Alceño GMT
ボデガス アルセーニヨ GMT
品種 : Grenache, Monastrell, Tempranillo

Bottle 750ml 2,700 (税込 2,970)

Sparkling Wine

★ Privat Organic CAVA Brut Nature Reserva
ブリヴァット オーガニック カヴァ
ブリュット ナチュラル リゼルヴァ

Bottle 3,900 (税込 4,290)

★ 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.

ボトルワイン/日本酒持ち込み料 2,000円 (税込2,200円)/1本
Wine and Sake Corkage fee 2,000 yen(2,200 yen) / 1 Bottle

Non-Alcohol ノンアルコール

Iced Yuzu Tea
冷やしゆず茶

450 (税込 495)

Yuzu Honey Citrus Squash
ゆず蜜シトラススカッシュ 450 (税込 495)

Cold Summit Oolong Tea
凍頂烏龍茶

450 (税込 495)

Zero Calorie Cola
ゼロカロリー コーラ 450 (税込 495)

Iced Green Tea
静岡県産 権八特製緑茶

450 (税込 495)

"Ramune" Japanese Soda
ラムネ 450 (税込 495)

Snacks おつまみ

"Edamame" Boiled Green Soybeans
枝豆

350 (税込 385)

Mixed Butter Lettuce & Salt Kelp
やみつきサラダ

550 (税込 605)

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

350 (税込 385)

2 kinds of Japanese Omelet
おつまみ玉子焼き 2 種

350 (税込 385)

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

450 (税込 495)

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

450 (税込 495)

Taro Salad with Black Sesame & Wasabi Sauce
里芋ポテサラ 黒胡麻 & 山葵ソース

350 (税込 385)

"Karaage" Fried Chicken
鶏の唐揚げ

550 (税込 605)

Bowl Dish お椀

Miso Soup
赤だし

250 (税込 275)

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

190 (税込 209)



Plum & Yam

長芋梅

200 (税込 220)



Yam & Cod Roe

長芋明太

200 (税込 220)



Squid & Shiso

いかしそ

280 (税込 308)



Nori Wasabi

海苔わさび

190 (税込 209)



Omelette

たまご

200 (税込 220)



Omelette & Nori

海苔たまご

240 (税込 264)



Omelette & Cod Roe

明太たまご

240 (税込 264)



Natto

納豆

190 (税込 209)



Natto & Cod Roe

納豆明太

240 (税込 264)



Cajun Chicken

ケイジャンチキン

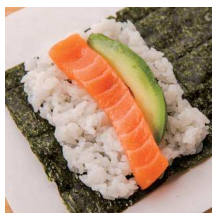
300 (税込 330)



Spicy Tuna

スパイシーツナ

300 (税込 330)



Salmon & Avocado

サーモンアボカド

320 (税込 352)



Prawn & Avocado

えびアボカド

320 (税込 352)



Toro & Avocado

とろアボカド

320 (税込 352)



Toro & Takuan

とろたく

350 (税込 385)



Stewed Beef

牛しぐれ

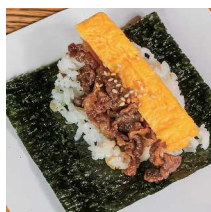
380 (税込 418)



Stewed Beef & Kimchi

牛キムチ

380 (税込 418)



Stewed Beef & Omelette

牛たま

380 (税込 418)



Shrimp Tempura

揚げたて海老天

450 (税込 495)



Stewed Clam with Fresh Shichimi

生七味と煮あさり

350 (税込 385)



Eel & Cucumber

うなぎゅう

380 (税込 418)



Salmon Roe

いくら醤油漬け

450 (税込 495)



Salmon Roe & Salmon

サーモンいくら

450 (税込 495)



Prime Toro

上とろ鉄火

500 (税込 550)



Sea Urchin

うに

800 (税込 880)



Sea Urchin & Salmon Roe

うにいくら

900 (税込 990)



Sea Urchin & Stewed Beef

うに牛しぐれ

900 (税込 990)



Sea Urchin & Prime Toro

うに上とろ

1,200 (税込 1,320)

4 Temaki Set

おすすめ4本セット

980 (税込 1,078)

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

5 Temaki Set

おすすめ5本セット

1,650 (税込 1,815)

Spicy Tuna • Cajun Chicken • Salmon & Avocado • Shrimp Tempura • Stewed Beef & Kimchi

スパイシーツナ・ケイジャンチキン・サーモンアボカド・揚げたて海老天・牛キムチ

Change!



LOW-CARB CAULIFLOWER RICE

低糖質カリフラワーライス

+50 (税込 55)

Oden おでん

17:00 ~

①



"DAIKON"
Daikon Radish
味しみ大根
220 (税込 242)

②



"TAMAGO"
Egg
玉子
220 (税込 242)

③



"KONNYAKU"
Konjac Block
こんにゃく
220 (税込 242)

④



"SHIRATAKI"
Konjac Noodles
白滝
220 (税込 242)

⑤



"ATSUAGE"
Thick Fried Tofu
厚揚げ
220 (税込 242)

⑥



"MOCHI-KINCHAKU"
Mochi In Tofu Skin
餅巾着
300 (税込 330)

⑦



"CHIKUWA"
Grilled Chikuwa
焼きちくわ
300 (税込 330)

⑧



"HANPEN"
Pounded Fish Cake
はんぺん
300 (税込 330)

⑨



"GYU-SUJI"
Beef Tendon
牛すじ串
400 (税込 440)

We use rice produced from Tochigi
お米は栃木県産米を使用しております

According to law, we are unable to serve alcohol to customers who will be driving or people of under 20 years old.
20歳未満の方、またはお車を運転なさるお客様には、酒類の提供はできません。

2310-harajuku

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 seaweed from "Maruyama Nori-ten", a long-established store 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、丸山海苔店の海苔を使用しております。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。