

## 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 黄麴  
(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 1,200 (税込 1,320)  
180ml 2,400 (税込 2,640)  
720ml 9,600 (税込 10,560)



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 Junmaiginjo  
紀土 純米吟醸  
(和歌山)  
90ml 600 (税込 660)  
180ml 1,200 (税込 1,320)



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 460 (税込 506)

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

Bottle 750ml 2,980 (税込 3,278)

## Red

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

120ml 460 (税込 506)

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

Bottle 750ml 2,980 (税込 3,278)

## 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 4,500 (税込 4,950)

★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)

Iced Oolong Tea  
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	480 (税込 528)
Taro Salad with Black Sesame & Wasabi Sauce 里芋ポテサラ 黒胡麻&山葵ソース	420 (税込 462)
"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**

1,000 (税込 1,100)



Sea Urchin & Salmon Roe

**うにいくら**

1,100 (税込 1,210)



Sea Urchin & Stewed Beef

**うに牛しぐれ**

1,100 (税込 1,210)



Sea Urchin & Prime Toro

**うに上とろ**

1,400 (税込 1,540)

#### 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

#### LOW-CARB CAULIFLOWER RICE

**低糖質カリフラワーライス +50 (税込 55)**

You can change the shari of all hand-rolled menus.

全ての手巻きメニューのシャリを変更する事が出来ます。

Change!



# 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。

2406-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。