

おつまみ
前菜
Appetizer

美味い!

鶏肉利休味噌煮
雞肉胡麻利休味噌煮
Fresh Chicken Served with Sesame Miso Sauce



鶏肉利休味噌煮
雞肉胡麻利休味噌煮
Fresh Chicken Served with Sesame Miso Sauce
\$110

ひしほ味噌のなめろう
麥粒味噌伴時令刺身
Fresh Sashimi Tossed with Moromi Miso
\$155

もろきゅう
日本青瓜配粒味噌
Cucumber Cubes with Moromi Miso
\$52

エイヒレ炙り焼き
燒七味魚翅乾
Grilled Stingray Fin
\$108

鹿児島薩摩揚げ
鹿兒島薩摩魚餅
Kagoshima Fried Fish Cake
\$68

チーズ!



クリームチーズ西京焼き大根博多
大根芝士西京燒
Cream Cheese Saikyoyaki Stuffed in Raddish

酒盜チーズ
忌廉芝士酒盜
Soft Cheese with Salted and Fermented Bonito
\$68

クリームチーズ西京焼き大根博多
大根芝士西京燒
Cream Cheese Saikyoyaki Stuffed in Raddish
\$50

人気商品
チーズだし巻き
芝士玉子燒
Japanese Egg Rolls with Cheese
\$58

おすすめ
う巻き
鰻魚玉子燒
Japanese Egg Rolls with River Eel
\$78

明太子だし巻き
博多明太子玉子燒
Japanese Egg Rolls with Hakata Cod Fish Roe
\$72

う巻き

う巻き
鰻魚玉子燒
Japanese Egg Rolls with River Eel





蟹味噌とチーズのフォンデュ
蟹膏味噌蔬菜條
Homemade Crab Miso Crudites

当店名物
蟹味噌とチーズのフォンデュ
蟹膏味噌蔬菜條
Homemade Crab Miso Crudites

\$108

あさりの酒蒸し
清酒煮蜆
Asari Clams Steamed
with Japanese Sake

\$138

イクラ入り茶碗蒸し
三文魚子日式蒸蛋
Steamed Egg Custard with Salmon Roe

\$62

茶碗蒸し
日式蒸蛋
Steamed Egg Custard

\$38

徳島産じゃこサラダ
徳島産沙甸魚苗沙律
Tokushima Baby Sardine Salad

\$88

トマト豆腐サラダ
蕃茄豆腐沙律
Tomato and Tofu Salad

\$78

漬物盛り合わせ
漬菜拼盤
Assorted Pickles

\$58

枝豆の塩ゆて
枝豆
Edamame Green Soy Beans

\$28



徳島産じゃこサラダ
徳島産沙甸魚苗沙律
Tokushima Baby Sardine Salad

刺身居酒屋桶盛り
居酒屋刺身桶
Deluxe Sashimi Platter (10 Types)
【10種】

刺身盛り
Sashimi
新鮮

内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。
予めご了承ください。
本日のお薦め鮮魚はスタッフにお尋ねください。
刺身海産食材會按季節時令或有更改。
請向店員查詢。
Menu Items are Subject to Change based on Seasonal Availability Of Ingredients



【15種】

刺身居酒屋桶MEGA盛り
居酒屋刺身桶特上
Deluxe Sashimi Platter (Mega Size)

\$1288

【10種】

刺身居酒屋桶盛り
居酒屋刺身桶
Deluxe Sashimi Platter (10 Types)

\$888

【7種】

刺身居酒屋桶盛り
居酒屋刺身桶
Deluxe Sashimi Platter (7 Types)

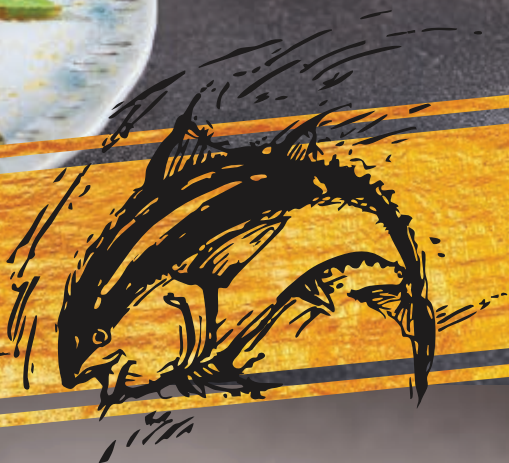
\$698



鮪どか盛り
雑錦吞拿魚
Assorted Tuna Sashimi
\$358

刺身

Sashimi



鰯薄造り

深海池魚薄切 \$360

Thinly-Sliced Striped Jack 12 pcs

十二切

赤貝

赤貝

Ark Shell 2 pcs

\$118

兩隻

牡丹海老

牡丹蝦

Botan Shrimp 2 pcs

\$128

兩隻

真鯛の胡麻ダレソース

胡麻醬鯛魚

Sesame Sea Bream

\$128

サーモン

三文魚

Salmon 3 pcs

\$62

三切

厚焼き玉子

厚燒甜蛋

Japanese Sweet Egg 4 pcs

\$58

四件

刺身3点

刺身3點

Sashimi 3 Types

\$68

刺身5点

刺身5點

Sashimi 5 Types

\$108

旨い!

赤貝

赤貝

Ark Shell 2 pcs

兩隻

当店名物



生帆立貝

生帆立貝 \$138

Scallop 4 pcs

四切



甘海老

甜蝦

Sweet Shrimp 6 pcs

\$98

六隻



ハマチ

油甘魚

Yellowtail 3 pcs

\$78

三切

握寿司 Sushi

自慢!
Our Specialty



特上にぎり盛り合わせ
特上雑錦寿司盛
Assorted Deluxe Sushi Platter

10貫
10 Types



にぎり盛り合わせ
雑錦寿司盛
Assorted Sushi Platter

10貫
10 Types

特上にぎり盛り合わせ10貫
特上雑錦寿司盛 10件
Assorted Deluxe Sushi Platter (10 Types)
\$498

にぎり盛り合わせ10貫
雑錦寿司盛 10件
Assorted Sushi Platter (10 Types)
\$298

にぎり盛り合わせ6貫
雑錦寿司盛 6件
Assorted Sushi Platter (6 Types)
\$198

北海道産雲丹最中
海膽最中餅
Hokkaido Sea Urchin Monaka Cake
時価

イクラ最中
三文魚籽最中餅
Salmon Roe Monaka Cake
\$58

叩き鮪最中
吞拿魚蓉最中餅
Minced Fatty Tuna Monaka Cake
\$58

叩き鮪最中
吞拿魚蓉最中餅
Minced Fatty Tuna Monaka Cake



北海道産雲丹最中
海膽最中餅
Hokkaido Sea Urchin Monaka Cake

刺身海産食材

内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。予めご了承ください。本日のお薦め鮮魚はスタッフにお尋ねください。

刺身海産食材會按季節時令或有更改。請向店員查詢。

Menu Items are Subject to Change Based on Seasonal Availability of Ingredients



すし 寿司

Sushi

厳選入荷!
本魚トロの美味

大トロ
大 鮪 魚 腩
Fatty Tuna

中トロ
中 鮪 魚 腩
Fatty Tuna

赤身
鮪 赤 身
Lean Tuna

まぐろ
厳選 鮪



大トロ
大 鮪 魚 腩
Fatty Tuna
\$98 一貫

中トロ
中 鮪 魚 腩
Medium Fatty Tuna
\$78 一貫

鮪 赤 身
赤 身
Lean Tuna
\$46 一貫

活赤貝
活 赤 貝
Ark Shell
\$65 一貫

牡丹海老
牡 丹 蝦
Botan Shrimp
\$52 一貫

甘海老
甜 蝦
Sweet Shrimp
\$42 一貫

炙りえんがわ
火 炙 左 口 魚 邊
Roasted Flounder Muscle

炙りえんがわ
火 炙 左 口 魚 邊
Roasted Flounder Muscle
\$48 一貫

鰯
深 海 池 魚
Yellow Jack
\$38 一貫

生帆立貝
生 帆 立 貝
Fresh Scallop
\$38 一貫

メ 鯖
醋 鯖 魚
Pickled Mackerel
\$38 一貫

鰻
鰻 魚
River Eel
\$32 一貫

釣り鰻
手 釣 池 魚
Horse Mackerel
\$30 一貫

ハマチ
油 甘 魚
Yellowtail
\$28 一貫

サーモン
三 文 魚
Salmon
\$24 一貫

鰻
鰻 魚
River Eel

紋甲いか
紋 甲 魷 魚
Cuttlefish
\$24 一貫

稲荷
腐 皮
Inari
\$16 一貫

玉子焼
甜 蛋
Homemade Fried Egg
\$16 一貫

軍艦巻

Gunkanmaki

北海道産雲丹
北 海 道 産 海 膽
Hokkaido Sea Urchin
時 價 一 貫

イクラ
三 文 魚 籽
Salmon Roe
\$35 一貫

トビコ
蟹 籽
Flying Fish Roe
\$25 一貫

北海道産雲丹
北 海 道 産 海 膽
Hokkaido Sea Urchin

イクラ
三 文 魚 籽
Salmon Roe

トビコ
蟹 籽
Flying Fish Roe

さしみどん
刺身丼
Sashimi Rice Bowl



スパイシー葱とろ丼
辣碎葱吞拿鱼腩丼
Spicy Minced Fatty Tuna and Spring Onion on Rice Bowl



函館丼
函館丼
Crab Meat, Crab Miso, Salmon Roe, Sea Urchin
and Flying Fish Roe on Rice Bowl



鵜舞さしみ丼
鵜舞刺身丼
Umai Assorted Sashimi on Rice Bowl

万が一!

鵜舞ばらちらし丼
鵜舞角切魚生丼
Assorted Diced Sashimi on Rice Bowl
\$198

スパイシー葱とろ丼
辣碎葱吞拿鱼腩丼
Spicy Minced Fatty Tuna and Spring Onion on Rice Bowl
\$218

函館丼
函館丼
Crab Meat, Crab Miso, Salmon Roe, Sea Urchin
and Flying Fish Roe on Rice Bowl
\$268

鵜舞さしみ丼
鵜舞刺身丼
Umai Assorted Sashimi on Rice Bowl
\$378

まきもの 巻物 *Rolls*

当店名物

鵜舞巻

鵜舞巻

Umai Thick Sushi Roll
with Crabmeat, Eel and Egg

\$78

海鮮巻

海鮮中巻

Thick Sushi Roll
with Assorted Sashimi

\$98

鉄火中巻

鮪魚中巻

Tuna Thick Sushi Roll

\$128

巻物

手巻

巻物

手巻

おすすめ

海老天ぶらロール

天婦羅蝦巻

Shrimp Tempura Sushi Roll

\$78

\$48

ソフトシェルクラブロール

炸軟殼蟹巻

Soft Shell Crab Sushi Roll

\$78

\$48

一番人気

焼肉ロール

焼牛肉巻

Grilled Wagyu Beef Sushi Roll

\$88

\$58

おすすめ

スパイシートロロール

辣吞拿魚腩巻

Spicy Minced Fatty Tuna Sushi Roll

\$98

\$68

カリフォルニアロール

加州巻

California Sushi Roll

\$68

\$42

蔥トロ巻き

碎蔥吞拿魚腩巻

Minced Fatty Tuna

and Spring Onion Sushi Roll

\$68

\$42

鰻とアボカドロール

鰻魚牛油果巻

Eel and Avocado Sushi Roll

\$68

\$42

鉄火巻き

鐵火巻

Tuna Sushi Roll

\$68

\$42

おしんこ巻き

咸菜巻

Pickled Radish Sushi Roll

\$30

\$22

かつば巻き

青瓜巻

Cucumber Sushi Roll

\$30

\$22

納豆巻き

納豆巻

Natto Sushi Roll

\$30

\$22



スパイシートロロール

辣吞拿魚腩巻

Spicy Minced Fatty Tuna Sushi Roll

豚肉 野菜巻き



鹿兒島黒豚
Kagoshima Pork

豚バラ
猪 豚 肉
Pork Belly
\$38 一本

豚えのき巻
金 菇 豚 肉 卷
Golden Mushroom Pork Roll
\$42 一本

豚ねき巻
小 葱 豚 肉 卷
Pork Roll with Shallots
\$40 一本

大葉明太子豚肉巻き
豚 肉 大 葉 明 太 子 卷
Pork with Perilla Leave and Mentaiko
\$42 一本

レタス豚肉巻き
豚 肉 生 菜 卷
Pork with Lettuce
\$42 一本

コリアンダー豚肉巻き
豚 肉 芫 茜 卷
Pork with Coriander
\$42 一本

豚アスパラ巻き
豚 肉 蘆 筍 卷
Pork with Asparagus
\$42 一本

オクラ豚肉巻き
豚 肉 秋 葵 卷
Pork with Okra
\$42 一本

くしやき
串焼
Kushiyaki



ごねつくね(卵黄添ん)
鶏肉棒串 (附日本雞蛋黃)
Homemade Minced Chicken Skewer
Served with Japanese Egg Yolk

\$38 **一本**

せせり
鶏頸
Chicken Neck

\$38 **一本**

葱間
大蔥雞肉
Chicken with Green Onions

\$38 **一本**

皮
鶏皮
Chicken Skin

\$36 **一本**

ぼんじり
鶏尾
Chicken Tail

\$36 **一本**

ひざ軟骨
九州華味鶏軟骨
Chicken Soft Bone

\$32 **一本**

砂肝
鶏腎
Chicken Gizzard

\$32 **一本**

焼鳥
Yakitori

お物!

皮
鶏皮
Chicken Skin

その他
Others

黒毛和牛串焼き
焼日本和牛串
Grilled Japanese Wagyu Skewer

\$68 **一本**

白葱
白京葱
Grilled Japanese Leek

\$30 **一本**

とうもろこし
甜栗米
Sweet Corn

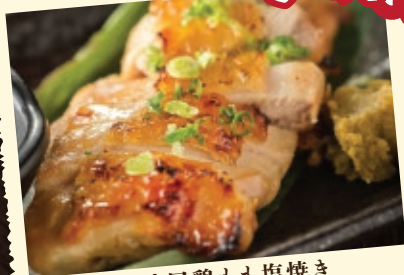
\$24 **一本**

ししゃも
多春魚
Capelin

\$18 **一本**

らばたやま 爐端燒 Robatayaki

手羽先



德島產阿波尾雞もも塩焼き
鹽燒阿波尾雞脾肉
Salt Grilled Awaodori Chicken Thigh



德島產阿波尾雞手羽先
阿波尾雞雞翼
Awaodori Chicken, Tokushima
Chicken Wing

1隻
1pc

一 德島產阿波尾雞手羽先 一隻
阿波尾雞雞翼
Awaodori Chicken, Tokushima Chicken Wing
\$45

德島產阿波尾雞もも塩焼き
鹽燒阿波尾雞脾肉
Salt Grilled Awaodori Chicken Thigh
\$168



阿波尾雞

阿波尾雞屬走地雞的一種，是雄性鬥雞和其他優良肉雞混合改良而成的新品種，肉質有彈性帶微紅色澤，低脂味清香，含高蛋白質，而且每隻都必須飼養80天或以上，才算得上符合規格。
因為阿波尾雞奔跑時的姿態猶如當地著名的「阿波舞」舞姿而得名。



鰻の蒲焼き
蒲燒鰻魚
Grilled Eel in Kabayaki Style
\$228

博多茄子田樂焼き
博多田樂燒茄子
Eggplant Gratinated with Dengaku Miso
\$78

黑毛和牛ステーキ肉
サンドウィッチ
日本和牛三文治
Japanese Wagyu Filet Sandwich
\$138

銀鱈西京焼き
銀鱈魚西京燒
Grilled Cod Fish with Saikyo Miso
\$178

博多一口焼き餃子
博多一口餃子
Grilled Hakata One Bite Dumplings
\$55

八隻



銀鱈西京焼き
銀鱈魚西京燒
Grilled Cod Fish with Saikyo Miso



博多茄子田樂焼き
博多田樂燒茄子
Eggplant Gratinated with Dengaku Miso



黑毛和牛ステーキ肉サンドウィッチ
日本和牛三文治
Japanese Wagyu Filet Sandwich

北海道産

喜知次

塩焼き

当店名物

北海道産喜知次塩焼き
北海道喜知次

Grilled Mirin Marinated Puffer Fish

時價

店長おすすめ

鹿児島和牛リブコースたたき
鹿児島半生熟和牛肋眼

Oyster Blade Steak of Kagoshima Wagyu

\$298

鹿児島産豚バラ味噌漬け

鹿児島味噌五花豚肉

Grilled Kagoshima Pork Belly Marinated with Miso

\$128

北海道産喜知次塩焼き

北海道喜知次

Grilled Hokkaido Kinki

豪州和牛焼肉

澳洲和牛焼

Rib of Steak Australian Wagyu

\$198

特上厚切り牛タン

鹽焼特上牛舌

Grilled Ox Tongue with Salt

\$118

マグロほほ肉のステーキ和風ソース

焼吞拿魚面頬

Grilled Tuna Cheek

お祝い!!



サザエの壺焼き

榮螺壺焼

Shell-grilled Borneo Turban

マグロほほ肉のステーキ和風ソース

焼吞拿魚面頬

Grilled Tuna Cheek

時價

一人前

徳島県産鯖一夜干し

鹽焼徳島鯖魚一夜干

Grilled Overnight Dried Mackerel

\$138

はまちカマ塩焼き(鯛Orハマチ)

焼油甘魚鮫

Grilled Hamachi Collar

\$208

当店名物

サザエの壺焼き

榮螺壺焼

Shell-grilled Borneo Turban

時價

ホッケ一夜干し

鹽焼花魚一夜干

Grilled Overnight Dried Atka Mackerel

\$155

厚揚げ豆腐

山口県産フグ味噌干し

焼雞泡魚乾

Grilled Mirin Marinated Puffer Fish

\$98

厚揚げ豆腐

焼厚揚げ豆腐

Grilled Thick Deep-Fried Tofu

\$78

高知産ししとう

高知小青椒

Grilled Petit Green Peppers

\$48

博多炙り明太子

炙焼博多明太子

Grilled Mentaiko Cod Fish Roe

\$98

長芋網焼き

山芋

Grilled Yam

\$48

磯辺焼きもち

焼紫菜年糕

Isobe Grilled Rice Cake

\$36

厚揚げ豆腐

焼厚揚げ豆腐

Grilled Thick Deep-Fried Tofu

あげもの
揚げ物
Deep Fried

広島牡蠣とチーズ
春巻き



三元豚カツ
吉列三元豚
Sangen Pork Chop Cutlet



広島牡蠣とチーズの春巻き
芝士廣島蠔春卷
Deep Fried Hiroshima Oyster Spring Roll with Cheese

SHAKE
SHAKE

フライドポテト
炸薯條
Shake Shake French Fries



青のり
和風紫菜
Seaweed
\$38

チーズ
芝士
Cheese
\$38

トリュフ
松露
Truffle
\$50

チキンカツレツ
吉列雞扒
Deep-Fried Chicken Cutlet
\$108

宮崎名物チキン南蛮 自家製タルタルソース
南蠻炸雞配自家製他他醬
Miyazaki Chicken Nanban with Homemade Tartare Sauce
\$108

広島牡蠣とチーズの春巻き
芝士廣島蠔春卷
Deep Fried Hiroshima Oyster Spring Roll with Cheese
\$108

三元豚カツ
吉列三元豚
Sangen Pork Chop Cutlet
\$110

唐揚げ
唐揚炸雞
Deep Fried Chicken
5本
\$78

広島牡蠣フライ
吉列廣島蠔
Deep Fried Hiroshima Oysters
3隻
\$88

土佐豆腐
土佐豆腐
Bonito Flakes Deep Fried Tofu
\$78

和牛メンチ
和牛可樂餅
Deep Fried Wagyu Beef Croquette
1本
\$38

サクッとジューシー!

広島牡蠣フライ
吉列廣島蠔
Deep Fried Hiroshima Oysters
3隻



和牛メンチ
和牛可樂餅
Deep Fried Wagyu Beef Croquette
1本

天婦羅精選

天ぷら

Tempura アラカルト

天ぷら
鰻
UMAI
TEMPURA



1枚
1 Pc



いか明太子

いか明太子
魷魚明太子
Squid Mentaiko

山葵/胡麻
Wasabi / Sesame

小天井
小天井
Mini Tempura Rice Bowl Set

小天井(山葵又は胡麻)
小天井 (山葵或胡麻口味)
Mini Tempura Rice Bowl Set

\$138

牡蠣
時令生蠔
Seasonal Oyster

\$99 二本

活鮑
新鮮活鮑魚
Fresh Abalone

\$198 一本

松葉蟹棒
松葉蟹腳
Snow Crab Leg

\$128 一本

活きメ穴子
活海鰻魚
Live Sea Eel

\$128 一本

キス
沙錐
Sillago

\$98 二本

いか明太子
魷魚明太子
Squid Mentaiko

\$58 一枚

青梅の甘露煮
青梅甘露煮
Green Ume Simmered in Sugar Syrup

\$35 一枚

おまかせ天ぷら盛り
天婦羅拼盤
Assorted Tempura Platter

\$168

鹿児島産鰻
鹿児島鰻魚
Kagoshima Unagi

\$128 四切

阿波尾鶏もも
阿波尾雞肉
Awaodori Chicken

\$98 四切

雲丹海苔又は大葉
海膽紫菜或大葉 時價
Sea Urchin with Seaweed or Daye

一本

海老
海老
Shrimp

\$58 一本

厚焼き玉子の天ぷら
厚切焼玉子
Japanese Egg Roll

\$48 三切

磯辺餅
紫菜年糕
Isobe Rice Cake

\$25 一本

さきいか
魷魚絲
Shredded Squid

\$58

釜飯

かまめし
Japanese-Style
Pot Rice "Kamameshi"

35
Mins

釜飯は炊き上がりまではお時間35分程度
釜飯製作需時35分鐘
35 mins Required for Preparation

一番人気
和牛ロース肉釜飯
鹿兒島灸焼和牛釜飯配黄金蛋
Kagoshima Wagyu Kamameshi Served with Japanese Egg Yolk
\$268

当店名物
北海道産松葉蟹
北海道産松葉蟹釜飯
Snow Crab Kamameshi
\$248

鵜舞釜飯 (雲丹, 蟹, 帆立貝, サーモン, イクラ)
鵜舞釜飯 (海膽, 蟹, 帶子, 三文魚, 三文魚籽)
Umai Special Kamameshi (Sea Urchin, Crab, Scallop, Salmon, Salmon Roe)
\$248

かしわ釜飯
傳統雞肉牛蒡釜飯
Authentic Chicken Kamameshi Served with Burdock
\$188



厳選使用
日本最優質食材

北海道産松葉蟹
北海道産松葉蟹釜飯
Snow Crab Kamameshi

かしわ釜飯
傳統雞肉牛蒡釜飯
Authentic Chicken Kamameshi
Served with Burdock

名物!



鍋物

なべもの
Nabe

鹿兒島A4和牛すき焼き
鹿兒島A4和牛壽喜燒鍋
Kagoshima A4 Wagyu Beef Sukiyaki
\$188

店員おすすめ
真鯛のスープ鍋
濃厚鯛魚湯鍋
Sea Bream Soup Nabe
\$168

湯物

スープ
Soup

味噌汁
麵豉湯
Miso Soup
\$26

濃厚魚介のスープ
濃厚白魚濃湯
Milky White Fish Soup
\$68

しよくじ、めん
主食
Noodles & Rice

カレーやかんうどん
罐罐咖喱烏冬
Umai Curry Udon



カツ丼 味噌汁付
滑蛋三元豚猪扒丼
(附 麵鼓湯)
Japanese Rice Ball Grilled with Deluxe Soy Sauce
\$80

カレーやかんうどん
罐罐咖喱烏冬
Umai Curry Udon
\$65

博多牛肉うどん
博多牛肉湯烏冬
Hakata Style Udon with Beef in Soup
\$60

福岡ぶっかけおろし蕎麦
福岡特色凍蕎麥麵
Fukuoka Style Chilled Buckwheat Soba Noodles
\$50

カツ丼 味噌汁付
滑蛋三元豚猪扒丼 (附 麵鼓湯)
Deep Fried Sangen Pork Cutlet on Rice Bowl
Served with Miso Soup

焼きおにぎり(醤油)
日式醬油燒飯糰
Japanese Rice Ball Grilled
with Deluxe Soy Sauce
\$38

昆布おにぎり
日式昆布飯糰
Rice Ball with Preserved Kelp
\$38

桜えびおにぎり
櫻花蝦飯糰
Japanese Rice Ball with Sakura Shrimp
\$38

五目おにぎり
五目野菜飯糰
Japanese Rice Ball
with 5 Kinds of Vegetables
\$38



桜えびおにぎり
櫻花蝦飯糰
Japanese Rice Ball with Sakura Shrimp



焼きおにぎり(醤油)
日式醬油燒飯糰
Japanese Rice Ball Grilled
with Deluxe Soy Sauce

和風新地

JAPANESE PARFAIT

長崎蛋糕, 紅豆, 白玉, 雪糕

Nagasaki Castella, Red Bean, Glutinous Ball and Ice Cream

\$68

欲張り!
和風パフェ



宮崎極蜜熟成蕃薯天婦羅 配雲呢拿雪糕

MIYAZAKI AGED SWEET POTATO TEMPURA
WITH VANILLA ICE CREAM

\$58

かん玉
甜品
Dessert



抹茶プリン
緑茶布甸
Greentea Pudding

京都
宇治産の抹茶
使用

人気定番

鵜舞大人気甘味
Popular Dessert

新鮮手作!

一番人気

欲張り!和風パフェ

和風新地 (長崎蛋糕, 紅豆, 白玉, 雪糕)

Japanese Parfait

(Nagasaki Castella, Red Bean, Glutinous Ball and Ice Cream)

\$68

宮崎焼き芋の天麩羅にアイスクリーム

宮崎極蜜熟成蕃薯天婦羅配雲呢拿雪糕

Miyazaki Aged Sweet Potato Tempura with Vanilla Ice Cream

\$58

渋皮栗蜜煮と粒餡の抹茶道明寺おはぎ仕立て

新鮮手作紅豆栗子大福

Fresh Daifuku served with Chesnut and Red Bean

\$48

もちもち白玉とクリーム粒餡きな粉かけ

日式木糠千層盒配白玉紅豆

Japanese Serradura Pudding with Glutinous Ball and Red Bean

\$42

抹茶プリン

緑茶布甸

Greentea Pudding

\$48

京都
宇治産の抹茶
使用

本日のアイスクリーム

是日雪糕

Ice Cream

\$28



渋皮栗蜜煮と粒餡の抹茶道明寺おはぎ仕立て

紅豆栗子大福

Fresh Daifuku Served with
Chesnut and Red Bean



宮崎焼き芋の天麩羅にアイスクリーム

**宮崎極蜜熟成蕃薯天婦羅
配雲呢拿雪糕**

Miyazaki Aged Sweet Potato Tempura
with Vanilla Ice Cream